

Технологическая карта № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ
(КОНСЕРВИРОВАННОЙ)**

Номер рецептуры: 12

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с.90

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза консервированная	79,7	55,8*	132,9	93*
Сахар	1,2	1,2	2	2
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
	60		100	

*Масса прогретой кукурузы

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг		
Б	Ж	У	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Выход 60 г										
1,53	3,71	4,42	59,58	11,20	11,72	3,47	0,40	0,06	5,58	0,00
Выход 100 г										
2,88	5,18	6,04	99,30	18,66	19,53	5,78	0,66	0,10	9,30	0,00

Технология приготовления:

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: кукуруза сохранила форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный консервированной кукурузе

Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом *Вкус:* умеренно сладкий.