

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОР И ОГУРЦОВ**

Номер рецептуры: 23

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2010

## 1. Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция готовой продукции, г		100 порций готовой продукции, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые/грунтовые	21,15/24,3	20,7	2,12/ 2,43	2,07
Огурцы свежие парниковые/грунтовые	16,2/ 19,8	15,75	1,62/ 1,98	1,58
Лук зеленый	5,85	4,5	0,59	0,45
или лук репчатый	5,4	4,5	0,54	0,45
Масло растительное	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход готовой продукции	-	45	-	4,50

## 2. Технология приготовления кулинарной продукции.

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука и без растительного масла, соответственно, уменьшив выход.

**3. Правила оформления подачи блюд.** Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура блюда 14°C.

## 4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид – компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, политы маслом растительным;
- Цвет помидоров – красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, огурцов очищенных – белый, лука репчатого – белый или светло-кремовый, лука зеленого – зеленый;
- Вкус, запах – кисловато-острый, характерный для свежих помидоров, свежих огурцов и лука с привкусом и ароматом масла растительного;
- Консистенция помидоров – упругая, сочная; огурцов – плотная с недоразвитыми водянистыми нежесткими семенами; лука зеленого и лука репчатого – слегка хрустящая, сочная.

## 5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Mg	P	Fe
0,7	4,55	1,3	47,7	0,02	8,1	0,05	2,21	10,8	7,2	13,1	0,41