

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32.

Салат из помидоров и огурцов с репчатым луком и растительным маслом.

Выход 100 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г			Ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
Томаты грунтовые	60,0	51,0				
Лук репчатый	13,0	10,9				
Огурцы грунтовые	35,0	33,3				
Масло растит.	7,0	7,0				
Соль	0,25	0,25				
Всего			0,98	7,13	3,80	94,3

Технология приготовления:

Помидоры и огурцы промывают, удаляют плодоножки, режут кружочками или дольками. Зеленый лук тщательно перебирают, моют, режут. Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Требования к качеству:

Нарезка овощей аккуратная, сохранившая форму. Окраска овощей не изменилась. Вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.