

Тип довольствующихся: Общая

Технологическая карта № 26

Наименование изделия: Салат из кальмаров со сладким перцем и луком

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кальмар мороженый разделанный (тушка) с кожицей	99,3	37,5	9930	3750
или Кальмар потрошенный обезглавленный (филе)	77,1	37,5	7710	3750
Перец сладкий	42	31,5	4200	3150
Лук репчатый	26,85	22,5	2685	2250
Салат	41,7	30	4170	3000
Заправка для салатов №758		30		3000
или Майонез	30	30	3000	3000
Выход:		150,00		15000,00
Стоимость:		3,12		312,00
Наценка:		-		-
Цена:		-		-

Химический состав данного блюда на 1 порцию

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
34,79	157,77	227,05	2491,44	0,000	0,000	1,653	2,715	0,000

Технология приготовления:

При варке морепродуктов в воде добавляют специи из следующего расчета на порцию: перца черного горошком - 0,01, лаврового листа - 0,01 г. Вареные кальмары, подготовленный перец сладкий нарезают соломкой, соединяют с шинкованным луком репчатым, крупно нарезанными листьями салата и перемешивают, поливают заправкой или майонезом.

Вид обработки:

Варка

**Вложенное блюдо № 758**  
**Наименование изделия:** Заправка для салатов

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Масло растительное	7,50	7,50	750,00	750,00
Уксус 3%-ный	22,5	22,5	2250	2250
Сахарный песок	1,5	1,5	150	150
Соль	0,6	0,6	60	60
Перец молотый	0,06	0,06	6	6
Выход:		30,00		3000,00

Технология приготовления:

Заправку для салатов готовят из смеси растительного масла и уксуса с добавлением соли, сахара и перца черного молотого. Заправку используют для салатов и винегретов.

Вид обработки:

Без обработки

**ОБЩИЙ НАБОР ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ВЛОЖЕННЫХ БЛЮД**

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кальмар мороженый разделанный (тушка) с кожицей	99,30	37,50	9930,00	3750,00
Лук репчатый	26,85	22,5	2685	2250
Масло растительное	7,5	7,5	750	750
Перец молотый	0,06	0,06	6	6
Перец сладкий	42	31,5	4200	3150
Салат	41,7	30	4170	3000
Сахарный песок	1,5	1,5	150	150
Соль	0,6	0,6	60	60
Уксус 3%-ный	22,5	22,5	2250	2250
Выход:		150,00		15000,00