



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ «АСОШ»

Гаджибекова Н.Г.

«28» *август* 2020г

Технологическая карта

Свекольный салат

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Свекольный салат											
50	0.71	3.041	4.18	48.95	17.57	10.45	20.48	0.66	0.0083	4.76	0.00

Технология приготовления: Свеклу очищают, натирают на терке, добавляют сахар и растительное масло.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их изготовления.