

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ ООШ № 17
 имени А.И. Котова учителя Славянского
 района
 И.А. Андриевская
 01 сентября 2023 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ
 КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов
 блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 2

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	63,6	50,4	6,36	5,04
Морковь	7,8	6	0,78	0,6
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Сахар	3	3	0,3	0,3
Лимонная кислота	0,06	0,06	0,006	0,006
Вода для разведения лимонной кислоты	3	3	0,3	0,3
ВЫХОД	-	60	-	6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,96	6,06	5,76	81,6

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
27,6	9	0,04	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15 мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2x15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока.

Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.