

УТВЕРЖДАЮ
Директор

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 № 4

| № п/п | Наименование продуктов | 1-4 класс | |
|----------|--------------------------------------|-----------|----------|
| | | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Капуста белокочанная | 106 | 84 |
| 2 | Морковь | 13 | 10 |
| 3 | Масло растительное | 10 | 10 |
| 4 | Сахар | 5 | 5 |
| 5 | Лимонная кислота | 0,1 | 0,1 |
| 6 | Вода для разведения лимонной кислоты | 5 | 5 |
| Выход | | 100 | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | |
|-------------|-------|
| Белки(г) | 1,6 |
| Жиры(г) | 10,1 |
| Углеводы(г) | 9,6 |
| Ккал | 136,0 |

Технология приготовления: 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.