|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **29** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для** **обучающихся во всех образовательных учреждениях / под** **редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-** **544с.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 72,9 | | | 58,3 | | 7,29 | 5,83 | | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | | | 25,3 | | | 25 | | 2,53 | 2,5 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | 0,03 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | 9,7 | | | 9,7 | | 0,97 | 0,97 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | | 2,5 | | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | 9,9 | | | 8,3 | | 0,99 | 0,83 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,33 | |  | В1, мг | | 0,03 | |  | Са, мг | | | 33,12 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,11 | |  | С, мг | | 11,83 | |  | Mg, мг | | | 12,68 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 6,43 | |  | А, мг | | 0,00 | |  | Р, мг | | | 30,14 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 77,46 | |  | E, мг | | 2,18 | |  | Fе, мг | | | 0,82 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,00 | |  | К, мг | | | 157,75 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,03 | |  | I, мкг | | | 2,75 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | Se, мг | | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным луком, добавляют сахар и растительное масло. Огурцы свежие подготовленные нарезают соломкой. Перемешивают | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +14 -18 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: капуста нарезана тонкой соломкой, лук репчатый нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом.  Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.  Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.  Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.  Запах: свежей белокочанной капусты, репчатого лука, огурцов с ароматом растительного масла | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова