

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 47

Салат из квашеной капусты

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из квашеной капусты», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из квашеной капусты», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Капуста квашеная	69,4	48,6
Лук зеленый	7,5	6
или лук репчатый	7,1	6
Сахар	3	3
Масло растительное	3	3
ВЫХОД блюда		60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Квашеную капусту перебирают, Крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют маслом растительным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла лук зеленый мелко нашинкован, лук репчатый - полукольцами.

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

Вкус: квашеной капусты, приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из квашенной капусты» на выход 60г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,0	3	5,1	51,4

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,01	0,02	11,89	0	0,0

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
31,34	20,37	9,6	0,4	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____