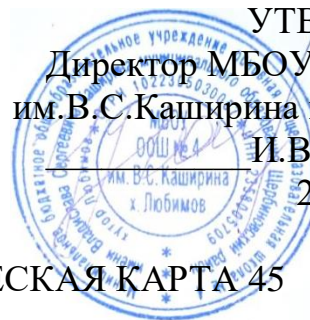


УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ № 4
им.В.С.Каширина х.Любимов
И.В.Назаренко
21.08.2025 г



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 45

Салат из белокочанной капусты

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из белокочанной капусты», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ ООШ № 4 им.В.С.Каширина х.Любимов

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из белокочанной 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 белокочанная свежая	59	47
<i>Масса прогретой капусты</i>	-	43
Морковь	7,5	6
Кислота лимонная	0,18	0,18
Вода кипяченая	6	6
Сахар	3	3
Масло растительное	3	3
ВЫХОД блюда		60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и масло растительное.

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: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

Вкус: приятно-кисловатый, умеренно соленый со слегка ощутимой сладостью, без горечи.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,8	2,0	3,9	36,2

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,01	0,06	10,3	0	0,65

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
14,98	16,98	9,05	0,3	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

В.В.Асанова