

Технологическая карта № 9

Номер рецептуры: ттк 1

Наименование блюда : **Салат из белокочанной капусты, моркови**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	50.7	40.6	76	60.8	50.7	40.6		
Морковь	7.1	5.7	10.7	8.6	7.1	5.7		
Кукуруза консервированная	9.5	5.7	14.3	8.6	9.5	5.7		
Сахар-песок	0.6	0.6	0.8	0.8	0.6	0.6		
Масло растительное	2.8	2.8	4.2	4.2	2.8	2.8		
В ы х о д		40		60				

Технология приготовления:

Подготовленную капусту шинкуют, посыпают солью и перетирают до выделения сока, после чего ее отжимают. Затем добавляют шинкованную морковь, кукурузу консерв., сахар, масло растительное или заправку для салатов, и перемешивают.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, сохраняют форму нарезки, уложены горкой, заправлены

Консистенция: овощей - плотная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам, с ароматом растительного масла

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	40	0.78	2.83	3.46	42.4	0	0	0	0	0
Детсад	60	1.18	4.24	5.09	63.22	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания - издат. ООО "Партнер" г.Уфа 2015г.

Диетолог _____ М.А. Смолина