

Технологическая карта № **ТК4**

Номер рецептуры: ТК4

Наименование блюда : **\*\*Салат "ЛИСИЧКА" из белокочанной капусты с морковью**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	48	38	64	51	48	38		
Морковь	6	4	8	6	6	4		
Масло растительное	3	3	4	4	3	3		
Сахар-песок	2	2	3	3	2	2		
<b>В Ы Х О Д</b>	40		60		40			

**Технология приготовления:**

Сырую очищенную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5\*15 мм.), сырую очищенную морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2\*15мм.), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

Температура подачи 14 С.

**Требование к качеству:**

Внешний вид: салат уложен горкой, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция; салата-рассыпчатая, овощей слегка хрустящая.

Цвет: не изменился, соответствует сырым оврщам.

Вкус: кисло-сладкий, в меру соленый.

Запах: свойственный сырой капусте и моркови

**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	0.6	3	3.98	45.33	1.14	0.03	0	0	0.2
Детсад	60	0.81	4	5.7	62.08	1.71	0.05	0	0	0.3
ГКП	40	0.6	3	3.98	45.33	1.14	0.03	0	0	0.2

Источники, используемые при составлении: