

Технологическая карта № **Т3880**

Номер рецептуры: Т3880

Наименование блюда : ****Салат из квашеной капусты с яблоком* СЮРПРИЗ**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста квашенная	42	35						
Масло растительное	3	3						
Яблоки	12	5						
В Ы Х О Д			40					

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Яблоки очищают, промывают, шинкуют соломкой. Затем капусту соединяют с шинкованными яблоками и заправляют растительным маслом, хорошо перемешивают.

Температура подачи — 14°С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Салат уложен горкой, капуста и яблоки сохранили форму нарезки.

Консистенция: салата - рассыпчатая, капусты и яблок - слегка хрустящая.

Цвет: не изменился, соответствует квашеной капусте с яблоком.

Вкус: в меру соленый.

Запах: свойственный квашеной капусте с луком

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углевод, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	40	0.65	3.03	1.54	36.05	17.6	0.32	0.01	0.01	11

Источники, используемые при составлении: