

Технологическая карта № **РТ2С**

Номер рецептуры: РТ2С

Наименование блюда : **25-Салат витаминный**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	20	16	30	24				
Яблоки	9	7.9	15	13.2				
Морковь	7	5.6	12	10				
Масло растительное	2	2	3	3				
Сахар-песок	0.5	0.5	0.8	0.8				
В ы х о д	30		50					

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5х15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком. Морковь чистят, моют, ошпаривают, натирают на терке тонкой соломкой. Яблоки моют, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, шинкуют соломкой (2х1 5 мм).

Овощи и яблоки соединяют в эмалированной посуде, заправляют растительным маслом, сахаром, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

Температура подачи -14 °С

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	30	0.33	2	2.38	28.89	2.79	0.21	0.01	0.01	1.07
Детсад	50	0.53	3.01	3.86	44.62	4.84	0.36	0.01	0.01	1.82

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____. О. А. Бура