

Технологическая карта № **РТ333С**

Номер рецептуры: РТ333С

Наименование блюда : **25-Салат из белокочанной капусты**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	38	30	62	49.6				
Масло растительное	2	2	2.5	2.5				
В Ы Х О Д	30		50					

Технология приготовления:

Сырую очищенную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5х1,5 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока.

Затем заправляют растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

Температура подачи -14 "С.

Показатели качества и безопасности Органолептические показатели:

Внешний вид: Салат уложен горкой, капуста сохранила форму нарезки.

Консистенция: салата - рассыпчатая, капусты - слегка хрустящая.

Цвет: не изменился, соответствует сырой капусте.

Вкус: в меру соленый.

Запах: свойственный сырой капусте

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	0.43	2	1.35	25.11	0	0	0	0	0
Детсад	50	0.71	2.5	2.23	34.26	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура