

Технологическая карта № **T388C**

Номер рецептуры: T388C

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста квашенная	39	27.3	62	43.4				
Лук репчатый	5	3	7	5				
Масло растительное	2	2	2	2				
В ы х о д	30		50					

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Лук репчатый очищают, промывают, шинкуют соломкой. Затем капусту соединяют с шинкованным луком и заправляют растительным маслом, хорошо перемешивают. Температура подачи — 14⁰С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

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

Консистенция: салата – рассыпчатая, капусты и лука - слегка хрустящая.

Цвет: не изменился, соответствует квашеной капусте с луком.

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	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	30	0.53	2.03	1.07	24.68	14.03	0.19	0.01	0.01	8.49
Детсад	50	0.85	2.05	1.71	28.72	22.38	0.3	0.01	0.01	13.52

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г.Челябинска"

_____ О. А. Бура