**Утверждаю**

**Директор ООО «ХЕЛФ ФУД»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Крюкова Э.В.**

**«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из белокочанной капусты**

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

на продукцию для обучающихся во всех

образовательных учреждениях / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2017,

стр. 99

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста белокочанная | 66,7 | 53,34 | 111 | 89 |
| Масса прогретой капусты | - | 48,01 | - | 80 |
| Кислота лимонная | 0,18 | 0,18 | 0,3 | 0,3 |
| Вода кипячёная | 5,82 | 5,82 | 9,7 | 9,7 |
| Сахар | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Соль | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Выход: | - | 60 | - | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | B1 | В2 | С |
| 60 | 0,85 | 3,05 | 5,41 | 52,44 | 22,42 | 9,1 | 16,57 | 0,31 | 0,02 | 0,00 | 19,47 |
| 100 | 1,42 | 5,1 | 9,02 | 87,4 | 37,4 | 15,2 | 27,6 | 0,52 | 0,03 | 0,00 | 32,4 |

Технология приготовления

Лимонную кислоту растворяют в кипячёной воде. Капусту мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95 - 100 градусов. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, добавляют сахар и растительное масло, перемешивают.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к оформлению, реализации, хранению**

Салат укладывают горкой. Температура подачи блюда 10-14 0С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: овощей - хрустящая, не жёсткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла