**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

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

Номер рецептуры: 21

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016,

стр. 112

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста белокочанная | 39,4 | 31,6 | 49,33 | 39,42 |
| Масса прогретой капусты | - | 28,4 | - | 35,5 |
| Морковь до 1-го января | 5 | 4 | 6,25 | 5 |
| \*\*\* с 1-го января | 5,30 | 4 | 6,6 | 5 |
| Кислота лимонная | 0,12 | 0,12 | 0,17 | 0,17 |
| Соль | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 0,08 |
| Вода кипячёная | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сахар | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Выход: | - | 40 | - | 50 |

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 |
| 40 | 0,77 | 2,04 | 4,19 | 24,16 | 14,95 | 6,06 | 11,04 | 0,20 | 0,03 | 0,00 | 6,84 |
| 50 | 0,97 | 2,55 | 5,24 | 30,2 | 22,42 | 9,1 | 16,57 | 0,31 | 0,04 | 0,00 | 8,55 |

Технология приготовления

Лимонную кислоту растворяют в кипячёной воде. Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (10 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 с морковью охлаждают, добавляют сахар и растительное масло, перемешивают.

Выход порции определяется возрастной группой.

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: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла