

ИП Пилягина Марина Евгеньевна г.Новошахтинск

Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель

Пилягина М.Е.
Марина
Евгеньевна

Наименование блюда :

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и общеобразовательных организациях Роспотребнадзор 2022г.

технологическая карта № 10-б

Салат из белокочанной капусты с морковью

Номер рецептуры : 54-8 з

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию,г.		Расход сырья на 100 порций
	брутто	нетто	нетто,г
Капуста белокочанная свежая	105	84	8400
Морковь(до 1 января)	12,5	10	1000
Морковь(с 1 января)	13,3	10	1000
Кислота лимонная	0,16	0,16	16
Сахар	5	5	500
Масло подсолнечное	10	10	1000
Соль	0,33	0,33	33
Выход		100	10000

Пищевая и энергетическая ценность блюда : Салат из белокочанной капусты с морковью 100г

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность,ккал
1,66	10,16	9,66	135,83

Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки.

Технология приготовления

Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, промывают проточной водой не менее 5 мин. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15 мм) с помощью овощерезательной машины.

Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин, промывают проточной водой не менее 5 мин, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой (2 на 15 мм).

Для приготовления 2% раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченой воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают.

В капусту и морковь добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем Заправляют сахаром, раствором лимонной кислоты, растительным маслом, хорошо перемешивают.

Температура подачи : 14 оС.

Продукты, предназначенные для салата, нарезают не ранее чем за 30 мин до отпуска и хранят в холодильнике при температуре +4+6 градусов.

Краткая характеристика готового блюда :

Внешний вид- равномерно нашинкованная соломкой с вкраплениями свежей моркови.

Вкус и запах - свойственные входящим в салат продуктам.

Консистенция сочная, слегка хрустящая.

Цвет- окраска овощей не изменилась.

Ответственный исполнитель технолог



Слащева Л.В.