



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Вита Лайн»
Н.Н.Клоков
«01» сентября 2021 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: **47**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	81	81	8,1	8,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,8	10	1,18	1
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,60	В1, мг	0,03	Са, мг	42,08
Жиры, г	5,10	С, мг	25,30	Mg, мг	14,36
Углеводы, г	8,24	А, мг	0,00	P, мг	31,01
Энергетическая ценность, ккал	87,68	Е, мг	2,12	Fe, мг	0,59
		Д, мкг	0,00	К, мг	260,65
		В2, мг	0,02	I, мкг	2,73
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный репчатый лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, лук репчатый - полукольцами.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.

Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умеренно соленый.

Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.