## **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) МКОУ «Гутатлинская СОШ»**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. –М.: Хлебпродинформ, 2004, с. 91, с. 90

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья  |  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция  |
| Брутто, г |  | Нетто, г |
| Капуста белокочанная свежая  | 50,0  |  | 47,4  |
|  морковь  | 22,0 |  | 22,0 |
|  Соль | 2  |  | 2  |
| Масло растительное  | 7  |  | 7  |
| ВЫХОД:  |  | 60  |

***Технология приготовления:***

Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль (1,5 г на 100 г), Нашинкованную капусту смешивают с морковью, нарезанной соломкой. Салат заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С. Температура подачи не ниже +15 С.

***Требования к качеству:***

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

*Консистенция:* хрустящая, не жесткая, сочная

*Цвет:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Запах:* свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла