

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №17

**Наименование изделия:** Салат из квашеной капусты с луком

**Номер рецептуры:** 17

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Капуста квашеная	116	81						
Лук репчатый	12	10						
Масло растительное	10	10						
Итого:			1,6	0,0	10,1	10,1	3,0	109

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,02	0,02	18,9	43	0,6

**Выход:** 100

**Технология приготовления:** Квашеную капусту отжимают, перебирают, измельчают, добавляют нашинкованный ( рубка) бланшированный репчатый лук и заправляют растительным маслом.

Очень кислую капусту промывают охлаждённой кипячёной водой, укладывают на сито, отжимают.

**Температура подачи:** 14°C

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Салат уложен горкой, нарезка капусты мелкая, произвольная. Консистенция капусты хрустящая, лука слегка хрустящая. Вкус кисловатый, в меру солёный, с ароматом капусты.