



УТВЕРЖДАЮ

Э.А. Исаева

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №0023

Салат из белокочанной капусты

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из белокочанной капусты», вырабатываемое и реализуемое в _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Салат из белокочанной капусты», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	82	65
<i>Масса прогретой капусты</i>	-	58
Лук зелёный	18,8	15
или морковь (до 1 января)	18,8	15
или морковь (после 1 января)	20	15
Сахар	3	3
Масло растительное	4	4
ВЫХОД	-	80

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зелёным луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и масло растительное.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

Вкус: умеренно соленый со слегка ощутимой сладостью, без горечи.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из белокочанной капусты» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из белокочанной капусты» на выход 80 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,05	0,19	3,64	20,48

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,06	0,03	16,76	0,00	0,67

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
13,41	24,90	19,15	0,86	0,14	0,00

Ответственный за оформление ТТК

зам.директора по ВР

Повар Чупанова С.А. _____