

Утверждаю:
 Директор
 МОБУ СОШ с. Песчаного
 Чижова Т.М.
[Подпись]

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

На: салат из квашеной капусты
 № рецептуры по сборнику: № 45, сб. шк. 2004 г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 11 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста квашеная	92,6	64,8	115,7	81,0
Лук зеленый	10,0	8,0	12,5	10,0
или лук репчатый	9,5	8,0	11,9	10,0
Сахар-песок	4,0	4,0	5,0	5,0
Масло растительное	4,0	4,0	5,0	5,0
Выход готового блюда		80		100

Технология приготовления

Квашеную капусту отжимают, перебирают, крупные части нарезают соломкой. Добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют маслом растительным.

Требования к качеству

- Внешний вид:** овощи имеют привлекательный вид, сохраняют форму нарезки, уложены горкой, заправлены
- Консистенция:** овощей – плотная
- Цвет:** свойственный входящим в блюдо продуктам
- Вкус и запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам, с ароматом растительного масла

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	1,2	4,0	6,1	66	80
от 11 лет и старше	1,6	5,0	7,6	83	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
от 7 до 11 лет	38,44	11,57	0,47	0,01	0,02	21,40
от 11 лет и старше	48,05	14,46	0,59	0,02	0,03	26,75