**Технологическая карта МКОУ «КитуринскаяСОШ»**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: № **53**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2005,

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста | 40,0 | 35,4 |
| Зеленый горошек консервированный | 20,0 | 20,0 |
| Масло растительное | 7,0 | 7,0 |
| Морковь | 10,0 | 10,0 |
| Соль | 1,0 | 1,0 |
| ВЫХОД: | 60 | |

***Технология приготовления:***

Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль (1,5 г на 100 г), Нашинкованную капусту смешивают с морковью, нарезанной соломкой и зеленым горошком 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*