



Утверждаю
Заведующий МАДОУ № 28
И.Е. Малич

Технологическая карта № 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Квашеная капуста с растительным маслом»**

Номер рецептуры: 21

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Капуста квашенная	40	50	40	50
Масло растительное	3	3	3	3
<i>Выход</i>			43	53

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,70	2,54	4,32	42,95	5,84
1,13	4,06	6,92	68,72	7,95

Технология приготовления:

Ведро с квашеной капустой промывают проточной водой, протирают ветошью. Квашенную капусту отбросить на дуршлаг, слить рассол, добавить растительное масло, хорошо перемешать.

Требования к качеству:

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

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: входящим в блюдо продуктам

Запах: квашеной капусты с ароматом растительного масла