



**Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна
Дели плюс 2015**

Наименование блюда: **САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ**

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор		Норма закладки на 100 пор	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	КАПУСТА КВАШЕНАЯ	69,42	48,6	6942	4860
2	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	714	600
3	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	300	300
4	САХАРНЫЙ ПЕСОК	3	3	300	300
Масса п/ф (сырьевого набора):					
Выход блюда (в граммах):		60 г.		6000	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают (если капуста очень кислая, ее промывают в холодной воде и отжимают). Добавляют шинкованный репчатый лук, сахар и заправляют маслом растительным. Срок реализации: незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре 4±2 С. Заправленные, порционированные салаты, выставленные в охлаждаемую витрину должны реализовываться в течении одного часа

Органолептические показатели:

Внешний вид: салат уложен горкой, поверхность блестит от растительного масла, лук репчатый - полукольцами

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком

Консистенция: хрустящая, сочная

Вкус и запах: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый. Свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
2,600	5,058	4,944	56,000	0,013

Витамин С, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг
5,180	1,381	25,278	18,606	8,616

Fe, мг
0,010

Технолог

Калькулятор

Мустафина Г.И.

Дудкова Н.В.