



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

Б.Г.Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 48

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Свежая 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. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	ясли	ясли	сад	сад
Капуста белокочанная	50	37	70	57
Растительное масло	3	3	3	3
ВЫХОД:		40		60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
1,13	4,06	6,92	68,72	0,02	27,96	-	35,74	19,77	10,53	0,43

Технология приготовления: Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают под холодной проточной водой от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалять 3-4 наружных листа. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. Овощи хранят без воды. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением. Капусту мелко шинкуют соломкой, добавляют соль, растительное масло, перемешивают.

Температура подачи: +15.....+20°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: Овощи сохраняют форму нарезки. Капуста уложена горкой, заправлена растительным маслом.

Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный капусте.

Вкус: свойственный капусте и растительному маслу.

Запах: свежей белокочанной капусты с ароматом растительного масла.