



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

Б.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

### Технологическая карта № 49

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. 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 квашеная	5	37	75	57
Растительное масло	3	3	3	3
<b>ВЫХОД:</b>		40		60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Ca	Р	Mg	Fe
1,13	4,06	6,92	68,72	0,02	52,3	-	35,74	19,77	10,53	0,43

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

Температура подачи: +15.....+20°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: Квашеная капуста уложена горкой, заправлена растительным маслом.

Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный квашеной капусте.

Вкус: свойственный квашеной капусте и растительному маслу.

Запах: квашеной капусты с ароматом растительного масла.