

ЗАТВЕРДЖУЮ
Керівник (директор) ЗДО «Казка»
_____ Валентина КОСТИРКА
_____ 20__ р.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА
САЛАТ З МОЛОДОЇ КАПУСТИ, ОГІРКІВ ТА КРОПУ

№	Найменування продукту	Вихід: 60 г		Вихід: 80 г	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Капуста білокачанна молода	38	32	50	43
2	Огірки свіжі	22	18	29	24
3	Кріп свіжий	5	4	7	5
4	Олія соняшникова рафінована	5	5	7	7
5	Сіль йодована	1	1	1	1
Вихід страви:		60		80	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Капусту молоду очищають від верхніх листків, миють, видаляють тверду частину качана, тонко шаткують. Злегка перетирають із сіллю до виділення соку. Огірки свіжі миють, зачищають від залишків плодоніжок, нарізають тонкими кружальцями або кубиками. Кріп свіжий промивають під проточною водою, обсушують, дрібно нарізають. Підготовлену капусту з'єднують із огірками та кропом, перемішують. Перед подачею поливають олією соняшниковою рафінованою. Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С, заправленим — не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С. Температура подачі — не вище +14 °С.

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ СТРАВИ

Зовнішній вигляд: овочі рівномірно нарізані, перемішані з кропом, викладені гіркою.

Колір: зелено-білий (капуста), зелений (огірки, кріп), характерний для свіжих овочів.

Смак і запах: свіжий, з ніжним ароматом кропу та огірків, легко солоний, без сторонніх присмаків.

Консистенція: соковита, хрустка; овочі зберегли форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ)

Вихід, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	0.9	4.2	3.5	55
80	1.2	5.6	4.7	74