ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

# Технологічна карта № 1.33

**Салат з капусти, огірків з насінням фенхелю**

**Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Капуста білокачанна свіжа | 875,0 | 700 | 43,8 | 35,0 | 65,6 | 52,5 | 87,5 | 70 |
| 2 | Огірки теплично-парникові свіжі | 255 | 250 | 12,8 | 12,5 | 19,1 | 18,8 | 26 | 25 |
| Огірки грунтові свіжі | 313 | 250 | 15,6 | 12,5 | 23,4 | 18,8 | 31,25 | 25 |
| 3 | Насіння фенхелю | 20 | 20 | 1,0 | 1,0 | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| 4 | Заправка для салату (ТК № 10.01) | 40 | 40 | 2,0 | 2,0 | 3,0 | 3,0 | 4 | 4 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 75 | | 100 | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

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

## Технологія приготування страви

Огірки миють, зачищають, нарізають скибками. Капусту миють, просушують, шинкують. Підготовлені інгредієнти змішують. При відпусканні заправляють заправкою для салату і посипають насінням фенхелю.

## Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °C ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °C; Термін придатності 1 година.

## Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у центрі тарілки або салатник, поливають заправкою, посипають насінням фенхелю.

## Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою в салатнику, полито заправкою для салату і посипано насінням фенхелю.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м’яка, соковита.

# ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 50 | 0,4 | 3,1 | 1,0 | 33,9 |
| 75 | 1,0 | 2,3 | 3,0 | 39,4 |
| 100 | 1,30 | 3,08 | 4,04 | 52,54 |