ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

# Технологічна карта № 1.34

**Салат з капусти та огірків зі сметаною**

**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 | 837,5 | 670 | 41,9 | 33,5 | 62,8 | 50,3 | 83,75 | 67 |
| 2 | Огірки теплично-парникові свіжі | 204 | 200 | 10,2 | 10,0 | 15,3 | 15,0 | 20,4 | 20 |
| Огірки грунтові свіжі | 250 | 200 | 12,5 | 10,0 | 18,8 | 15,0 | 25,0 | 20 |
| 3 | Сметана (МП, Л) | 120 | 120 | 6,0 | 6,0 | 9,0 | 9,0 | 12,0 | 12 |
| 4 | Кріп свіжий | 27,0 | 20 | 1,4 | 1,0 | 2,0 | 1,5 | 2,7 | 2 |
| 5 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 75 | | 100 | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза;(МП) молочні продукти;

# 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. Кріп миють, просушують, дрібно нарізають. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль. При відпусканні заправляють сметаною.

## 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 тарілку або салатник, поливають сметаною.

## Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою в салатнику, полито сметаною.

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 | 0,8 | 1,4 | 2,2 | 26,9 |
| 75 | 1,3 | 2,1 | 3,3 | 40,4 |
| 100 | 1,69 | 2,79 | 4,34 | 53,81 |