**Салат из свежей капусты с зеленым горошком**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24 Салат из свежей капусты с зеленым горошком***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Салат из свежей капусты с зеленым горошком вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|
|  |  |  |  |
| Брутто, гр. | Нетто, гр. |  |  |
| Капуста | 50 | 50 |  |  |
| Морковь | 16 | 14 |  |  |
| Зеленый горошек | 20 | 18 |  |  |
| Сметана | 10 | 10 |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход, гр. |  | 80 |  |  |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Обработку белокачанной капусты начинают с удаления трёх наружних листов. Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5\*1,5 мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2\*15 мм), кладут в кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Консервированный зеленый горошек откидывают на дуршлаг, жидкость сливают.**

**Затем заправляют салат сметаной , хорошо перемешивают и выносят на раздачу.**

**Температура подачи 15°С.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась.Горошек сохранил форму,консистенцию.Салат в меру соленый.**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| ценность, |
| 80 | 1,08 | 1,18 | 8,62 | 40,40 | 13,9 | 12,45 | 26,98 | 0,51 | 1,04 | 6,15 | 0,00 |