ООО «Ромашка», кафе «У дома»
ТТК № 12
Источник рецептуры: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1994–1996 гг.
Введена в действие приказом от 01.10.2026 № 48

Технологическая карта блюда

Салат «Витаминный» с белокочанной капустой

01 октября 2026 г.

Рецептура на 1 порцию весом нетто 150 г: капуста белокочанная свежая — брутто 120 г, нетто 96 г; морковь столовая свежая — брутто 30 г, нетто 24 г; лук зелёный свежий — брутто 20 г, нетто 15 г; масло растительное — 15 г; соль поваренная пищевая — 1 г.

Нормы отходов при холодной обработке: капуста белокочанная — 20 %, морковь столовая — 20 %, лук зелёный — 25 %. Нормы потерь при перемешивании и порционировании — 3 %.

Выход одной порции — 150 г, из них плотной части — 120 г. Температура подачи — не выше 14 °С. Срок годности — 6 часов с момента заправки при температуре от 2 до 6 °С.

Пищевая ценность на 100 г: белки — 1,4 г, жиры — 9,8 г, углеводы — 5,1 г, энергетическая ценность — 114 ккал.

Технология: капусту и морковь нарезают соломкой, лук зелёный шинкуют, овощи перемешивают, солят и заправляют растительным маслом перед отпуском.

Разработал

Заведующий производством

_____ / И. И. Иванов /

Утвердил

Директор ООО «Ромашка»

_____ / П. П. Петров /

Образец с сайта nikexpert.ru