ООО «Ромашка», кафе «У дома»
Сборник рецептур 1996 г., рец. № 84
№ 12, введена 01.11.2026

Технологическая карта блюда

салат «Витаминный» с белокочанной капустой

Утверждаю: директор ООО «Ромашка» И. И. Иванов, 30 октября 2026 г.

Наименование блюда: салат «Витаминный». Выход одной порции — 150 г, из них капуста 80 г, морковь 30 г, яблоко 30 г, заправка 10 г.

Норма закладки на одну порцию: капуста белокочанная свежая — 100 г брутто, 80 г нетто; морковь — 40 г брутто, 30 г нетто; яблоко — 33 г брутто, 30 г нетто; масло растительное — 10 г. Потери при холодной обработке — 20 % для капусты и 25 % для моркови.

Технология: капусту нашинковать, морковь натереть, яблоко нарезать соломкой, соединить, посолить и заправить маслом. Температура подачи — не ниже 14 °C.

Требования к качеству: вкус и запах свежих овощей, консистенция хрустящая, цвет естественный. Срок годности — 6 часов при температуре от 2 до 6 °C.

Пищевая ценность одной порции: белки 2,1 г, жиры 5,4 г, углеводы 9,8 г, энергетическая ценность 96 ккал.

Разработал

Заведующий производством

_____ / И. И. Иванов /

Утвердил

Директор ООО «Ромашка»

_____ / П. П. Петров /

Образец с сайта nikexpert.ru