ООО «Ромашка», ресторан «У реки»
№ 12
Источник: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Технологическая карта блюда

Салат «Витаминный»

01 декабря 2026 г.

Область применения: блюдо реализуют в ресторане «У реки» в обеденном меню и в зале самообслуживания.

Сырьё: капуста белокочанная свежая по ГОСТ 33940-2016, морковь столовая свежая по ГОСТ 32284-2013, яблоки свежие по ГОСТ 32745-2014, масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129-2013, соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574-2018.

Рецептура на одну порцию, г: капуста белокочанная — 80, морковь — 40, яблоки — 40, масло подсолнечное — 10, соль — 2. Выход готового блюда — 150 г.

Технология: капусту шинкуют, морковь и яблоки натирают на крупной тёрке. Овощи соединяют, солят, заправляют маслом и перемешивают. Салат порционируют и сразу подают.

Требования к качеству и подаче: салат подают в салатнике или на тарелке, температура подачи не выше 14 °С. Внешний вид — овощи нарезаны равномерно, без потемнения; вкус и запах — свежих овощей, без посторонних привкусов. Срок годности — не более 6 часов при температуре от 2 до 6 °С.

Пищевая ценность на 100 г: белки — 1,2 г, жиры — 5,0 г, углеводы — 6,3 г, энергетическая ценность — 75 ккал.

Разработал

Заведующий производством

_____ / А. А. Сидорова /

Утвердил

Директор ООО «Ромашка»

_____ / П. П. Петров /

Образец с сайта nikexpert.ru