

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2-4 части и бланшируют погружением в кипяток на 1-2 минуты.

Кукурузу консервированную или горошек зеленый консервированный промывают и ошпаривают.

Подготовленную капусту шинкуют, слегка перетирают с солью, добавляют консервированную кукурузу или зеленый горошек, сахар, лимонную кислоту, перемешивают. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид – капуста равномерно нашинкована, компоненты перемешаны.

Поверхность блестящая, допускается незначительное отделение жидкости;

Цвет - типичный для компонентов, входящих в состав блюда;

Вкус и запах – характерный для капусты и консервированной кукурузы или зеленого горошка, с ароматом масла растительного;

Консистенция – салата – сочная, капусты - плотная, упругая, кукурузы и горошка - мягкая.

4. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре +2+6 °С в течение 2 часов.

5. Сведения о пищевой ценности на 100 г:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
С кукурузой	1,7	5,1	10,2	91,9/384,5
С зеленым горошком	1,8	5,1	9,5	89,7/375,3

И.Зел

(подпись разработчика)

Заяц И.С.

(расшифровка подписи)