



## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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

Свежие огурцы тщательно перебирают, удаляют плодоножки, промывают в проточной воде, ошпаривают, нарезают тонкой соломкой.

Консервированную кукурузу или горошек зеленый консервированный промывают и ошпаривают.

Подготовленные капусту шинкуют, слегка перетирают с солью, добавляют консервированную кукурузу или горошек консервированный, свежие огурцы, сахар, лимонную кислоту, перемешивают. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

## 3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям

*внешний вид* – продукты равномерно нарезаны, перемешаны, уложены горкой. Поверхность блестящая, допускается незначительное отделение жидкости;

*цвет* – типичный для компонентов, входящих в состав блюда;

*вкус* – умеренно кисловато-сладковатый, характерный для используемых овощей с ароматом масла растительного;

*запах* – характерный для смеси овощей;

*консистенция* – салата – сочная, капусты – плотная, упругая, кукурузы и горошка – мягкая.

## 4. Срок годности и условия хранения

В незаправленном виде при температуре +2+6°C хранят не более 2 часов.

## 5. Сведения о пищевой ценности

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
с кукурузой	1,3	4,5	8,5	79,3/331,8
с зеленым горошком	1,4	4,5	8,0	78,0/ 326,4

  
(подпись разработчика)

С.И. Самойлюк  
(расшифровка подписи)