**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: полуфабрикат**

**Рецептура:** Разработана в рамках проекта «Гастрокэмп Бурятия – 2023»

**Автор:** Чернышов Александр

**Наименование блюда:** Капустный салат

**Выход блюда (г):** 1000

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья, пищевых продуктов** | **Масса брутто, (г, кг)** | **Масса нетто или полуфабриката,**  **(г, кг)** | **Масса готового продукта,**  **(г, кг)** | **Масса на 1 порцию** | **Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации** |
| Капуста БК | 1000 |  | 0.870 | 0.860 |  |
| Соль | 0.020 |  | 0.020 | 0.020 |  |
| Сахар | 0.015 |  | 0.015 | 0.015 |  |
| Перец чер | 0.010 |  | 0.010 | 0.015 |  |
| Имбирь | 0.025 |  | 0.025 | 0.025 |  |
| Масло рост. | 0.070 |  | 0.070 | 0.070 |  |

**Технологический процесс изготовления блюда: Капусту нарезаем соломкой, имбирь мелко измельчаем, все ингредиенты смешиваем и тщательно проминаем капусту для того что бы она стала мягже.**