|  |  |
| --- | --- |
| С. 97  «Питание детей в детском саду»  Н. Г. Кожевникова  Видання 1961 р. | *Гриф затвердження* |

Технологічна карта № *99*

**Капуста, смажена в сухарях**

| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію,** *г* | | | | | | **Хімічний склад,** *г* | | | | | | | | | | | **Енергетична цінність,** *ккал* | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **маса брутто** | | | **маса нетто** | | | **білки** | | | **жири** | | | **вуглеводи** | | | | |
| **Вікові групи,** *роки* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | | 3—4 | 4—6 (7) |
|  | Капуста цвітна | 58 | 58 | 77 | 30 | 30 | 40 | 0,90 | 0,90 | 1,20 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | | 1,94 | 1,94 | 2,59 | 10,80 | | 10,80 | 14,40 | Головки щільні, білі або злегка кремові, свіжі, чисті, без захворювань, цілі, з горбкуватою поверхнею, без пророслого внутрішнього листя, без пошкоджень шкідниками і механічних пошкоджень |
|  | Або капуста білокачанна | 37,5 | 37,5 | 50 | 30 | 30 | 40 | 0,65 | 0,65 | 0,86 | 0,04 | 0,04 | 0,05 | | 2,05 | 2,05 | 2,74 | 9,72 | | 9,72 | 12,96 | Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками |
|  | Олія | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | | 0 | 0 | 0 | 8,99 | | 8,99 | 8,99 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти |
|  | **Маса смаженої цвітної капусти** | **—** | **—** | **—** | **26,5** | **26,5** | **35** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | | **—** | **—** | **—** | **—** | | **—** | **—** |  |
|  | **Маса смаженої білокачанної капусти** | **—** | **—** | **—** | **22,5** | **22,5** | **29** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | | **—** | **—** | **—** | **—** | | **—** | **—** |  |
|  | Сухарі панірувальні | 1 | 1 | 1,5 | 1 | 1 | 1,5 | 0,11 | 0,11 | 0,16 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | | 0,70 | 0,70 | 1,04 | 3,41 | | 3,41 | 5,12 | Крупка, досить однорідна за розміром від світло-жовтого до світло-коричневого. Смак та запах властивий панірувальним сухарям, без стороннього присмаку та запаху, властивий панірувальним сухарям |
|  | Сіль йодована | 0,05 | 0,05 | 0,1 | 0,05 | 0,05 | 0,1 | — | — | — | — | — | — | | — | — | — | — | | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна |
|  | **Вихід страви** | **—** | **—** | **—** | **27** | **27** | **36** | **1,01** | **1,01** | **1,36** | **1,12** | **1,12** | **1,17** | | **2,64** | **2,64** | **3,64** | **23,20** | | **23,20** | **28,51** |  |

**Технологія приготування**

Капусту білокачанну нарізають кубиками або цвітну капусту розбирають на окремі суцвіття. Капусту варять в киплячій підсоленій воді протягом   
5—10 хв, потім обсмажують в сухарях на розігрітій сковороді (+150…+160 °С) 1—2 хв і доводять до готовності в духовій шафі за температури +180…+200 °С протягом 3—5 хв. Подають на мілкій закусочній тарілці за температури +65 ºС разом із гарніром.

**Характеристика готової страви**

Зовнішній вигляд: капуста рівномірно обсмажена в сухарях.

Колір поверхні — золотавий, на розрізі — від кремового до світло-зеленого.

Смак і запах: в міру солоний, з ароматом смаженої капусти.

Консистенція: м’яка, соковита, не волокниста.

**Основні фізичні показники**

**Маса страви:** 27 г ± 3 %

36 г ± 3 %

23 г ± 3 %

30 г ± 3 %

Посада, підпис, ім’я, ПРІЗВИЩЕ особи, яка склала карту

**Примітка.** Технологічні карти наведено з досвіду роботи закладу дошкільної освіти (ясел-садка) № 6 «Крунк» комбінованого типу Славутицької міської ради Вишгородського району Київської області.