

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование блюда

Фрукты в ассортименте

Рецептура № 458

колонка

По технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г, г. Москва

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Фрукты в ассортименте	100	100		
Фрукты в ассортименте	130	130		
Фрукты в ассортименте	150	150		

Технология приготовления

При приемке фрукты подвергают осмотру. В питании используются фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Мандарины, апельсины перед подачей не очищают. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели

Фрукты без повреждений вредителями и болезнями, без признаков гнили и порчи, без повреждений кожицы

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,4	0,0	14,4	59	100
0,1	0,2	5,7	25	100
0,6	0,5	19,9	87	130
0,6	0,5	28,0	119	130
0,6	0,0	21,6	89	150
0,2	0,3	8,6	38	150

Калькулятор

Зав. производством

Лукина Е.А.

Полякова М.М.

Полякова М.М.

Пыхтина С.М.