



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда Овощи натуральные (помидоры)

Рецептура № 106 колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г. Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие грунтовые	24	20	35	30
или Помидоры свежие парниковые	20	20	31	30
Выход готового блюда		20		30

Технология приготовления

Помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У помидоров вырезают плодоножку и нарезают дольками. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка помидор аккуратная

Цвет: Красный

Вкус: Свежих помидор

Запах: Свежих помидор

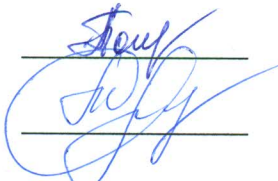
Консистенция: Упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	0,0	0,8	4	20
0,3	0,0	1,1	6	30

Калькулятор

Зав. производством



Полякова М.М.

Пыхтина С.М.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Овощи свежие (огурцы)

Рецептура № 15/1

колонка

По сборнику

технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г,
г.Екатеринбург**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Огурцы свежие грунтовые	21	20		
или Огурцы свежие парниковые	20	20		
Выход готового блюда		20		

Технология приготовления

Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У огурцов вырезают место прикрепления плодоножки. Подготовленные огурцы нарезают кружочками или дольками. Подготовленные свежие огурцы нарезают кружочками или ломтиками. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели**Внешний вид:** Нарезка огурцов аккуратная**Цвет:** Зеленый**Вкус:** Свежих огурцов**Запах:** Свежих огурцов**Консистенция:** Хрустящая, упругая, сочная**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	0,1	0,5	4	20

Калькулятор

Зав. производством

Полякова М.М.

Пыхтина С.М.