

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ ООШ № 17
имени А.И. Котова города Славянского
Л.А. Андриевская
01 сентября 2023 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

Наименование сборника рецептов: **сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 118**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Фрукты свежие: яблоки	201,6	180	20,16	18,0
ВЫХОД	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,72	0,72	17,64	84,6

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
16	9	2,2	10

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству: Целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствуют виду плодов.