

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ ООШ № 17
имени А.И. Котова жителя Славянского
района Славянской области
И.А. Андриевская
01 сентября 2023 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

Наименование сборника рецептур: сборник технологических нормативов, рецептур
блюдов и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 118

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Фрукты свежие: яблоки	112	100	11,2	10,0
ВЫХОД	-	100	-	10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,4	0,4	9,8	47,0

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.