УТВЕРЖДАЮ

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_202 г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

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

| Наименование сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Фрукты свежие: Груши | 110 | 100 | 11,0 | 10,0 |
| ВЫХОД | - | 100 | - | 10,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 0,4 | 0,3 | 10,3 | 47 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ca (мг) | Мg (мг) | Fe (мг) | С (мг) |
| 19 | 5 | 2,3 | 5 |

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.

УТВЕРЖДАЮ

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_202 г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

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

| Наименование сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Фрукты свежие: Груши | 198 | 180 | 19,8 | 18,0 |
| ВЫХОД | - | 180 | - | 18,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 0,72 | 0,54 | 18,54 | 84,6 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ca (мг) | Мg (мг) | Fe (мг) | С (мг) |
| 34,2 | 9 | 4,14 | 9 |

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.

УТВЕРЖДАЮ

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_202 г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

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

| Наименование сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Фрукты свежие: Груши | 220 | 200 | 22,0 | 20,0 |
| ВЫХОД | - | 200 | - | 20,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 0,8 | 0,6 | 20,6 | 94 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ca (мг) | Мg (мг) | Fe (мг) | С (мг) |
| 38 | 10 | 4,6 | 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.