

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 112)

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Фрукты свежие	123	110
Выход		110	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	0,44
Жиры(г)	0,44
Углеводы(г)	10,78
Ккал	51,7

Технология приготовления: 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
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 112)

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Фрукты свежие	112	100
Выход		100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	0,4
Жиры(г)	0,4
Углеводы(г)	9,8
Ккал	47

Технология приготовления: 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
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 112)

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Фрукты свежие		80
Выход		80	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	0,32
Жиры(г)	0,32
Углеводы(г)	7,84
Ккал	37,6

Технология приготовления: 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.

