

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

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

| № п/п | Наименование продуктов | 5-11 класс | |
|--------------|------------------------|------------|----------|
| | | Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Фрукты свежие | 114 | 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.

