

УТВЕРЖДАЮ
Директор

«___»_____2021г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №28

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ СВЕЖИЕ**

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова №106)**

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Огурцы свежие	105	100
Выход		100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	0,8
Жиры(г)	0,1
Углеводы(г)	2,5
Ккал	14

Технология приготовления: Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной (йодированной солью) или подкисленной воде.

У огурцов срезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Огурцы нарезаны кружочками или дольками. Консистенция упругая, хрустящая, цвет – зеленый. Вкус и запах свойственные огурцам.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКУ СО КК
«Курганский СРЦН»
_____ О.Г. Габдулхакова
« ____ » _____ 2021г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА №28

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ОВОЩИ СВЕЖИЕ

Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова №106)

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Огурцы свежие		60
Выход		60	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	0,48
Жиры(г)	0,06
Углеводы(г)	1,5
Ккал	8,4

Технология приготовления: Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной (йодированной солью) или подкисленной воде.

У огурцов срезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Огурцы нарезаны кружочками или дольками. Консистенция упругая, хрустящая, цвет – зеленый. Вкус и запах свойственные огурцам.