

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ОВОЩИ 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	Огурцы свежие	115,5	110
Выход		110	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	0,88
Жиры(г)	0,11
Углеводы(г)	2,75
Ккал	15,4

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.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПОМИДОРЫ
Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова №106)

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Помидоры свежие	117,7	110
Выход		110	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	0,88	
Жиры(г)	0,11	
Углеводы(г)	2,75	
Ккал	15,4	

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

У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Помидоры нарезаны дольками. Консистенция мягкая, цвет красный. Вкус и запах свойственные помидорам.

