

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №29
имени К.Ф.Зайцева
_____ Е.А. Бринцева
« 1 » октября 2022 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрукты свежие**

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

Наименование сырья 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)	Mg (мг)	Fe (мг)	C(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.