|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА/ СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ И ТОМАТЫ/** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **9** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Акт проработки на основе Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | | 30,31 | | 30 | | 3,03 | 3 | | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | | 30,31 | | 30 | | 3,03 | 3 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,55 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | Са, мг | | 9,99 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,09 | |  | С, мг | 4,20 | |  | Mg, мг | | 9,18 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 1,84 | |  | А, мг | 0,04 | |  | Р, мг | | 18,36 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 11,05 | |  | E, мг | 0,15 | |  | Fе, мг | | 0,54 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 129,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | I, мкг | | 1,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:***  Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной (10%) или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками у помидор вырезают крепление с плодоножкой непосредственно перед отпуском. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками. Выкладывают порционно | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — овощи равномерно нарезаны, аккуратно уложены  • цвет — типичный для этих овощей;  • вкус, запах — характерный для используемых сырых овощей • консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова