УТВЕРЖДАЮ

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_202 г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОДЫ СВЕЖИЕ

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

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг  |
| --- | --- | --- |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Груши  | 165 | 150 | 16,5 | 15,0 |
| ВЫХОД | - | 150 | - | 15,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 0,6 | 0,6 | 14,7 | 70,5 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ca (мг) | Мg (мг) | Fe (мг) | С (мг) |
| 24 | 13,5 | 3,3 | 15 |

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.