

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель совета
ПТЮ «Октябрьское»
Авдеева С.Н.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Овощи соленые (огурцы)

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1. порцию, г	
	брутто	нетто
Огурцы соленые	62	60
ВЫХОД	-	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

У огурцов удаляют концы, нарезают порционно, подают в салатниках или на закусочные тарелки.

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы удлиненной правильной формы. Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями

Консистенция: огурцы крепкие, мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая

Цвет: зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов

Вкус и запах: характерные для соленого продукта, солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом пряностей, без посторонних привкуса и запаха

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Овощи соленые (огурцы)» на выход 60г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,48	0,06	1,02	6,54