

Утверждаю

Председатель совета

ПТНО «Октябрьское»

Авдеева С.Н.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Зеленый горошек

Номер рецептуры: 27 а

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Зеленый горошек 2014	74,000000	60,000000	7,400000	6,000000
Выход:		60,000000		6,000000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,52	Ca (мг):	0,500
Жиры (г):	0,17	Mg (мг):	0,500
Углеводы (г):	5,10	Fe (мг):	0,200
Эн. ценность (ккал):	32,01	C (мг):	2,500

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном отваре помешивая, при температуре 80 - 90 градусов в течении 5 минут, отвар сливают. Подают в качестве гарнира, а также в составе сложных гарниров. Температура подачи 14 градусов