



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ/ОГУРЦЫ/**

Номер рецептуры: **71**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов 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
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	60,6	60	6,06	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,48	В1, мг	0,02	Са, мг	13,80
Жиры, г	0,06	С, мг	6,00	Mg, мг	8,40
Углеводы, г	1,50	А, мг	0,01	Р, мг	25,20
Энергетическая ценность, ккал	8,40	Е, мг	0,06	Fe, мг	0,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	84,60
		В2, мг	0,02	І, мкг	1,80
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая

Цвет: огурцов - зеленый

Вкус: огурцов

Запах: огурцов

Технолог по питанию

Т.В.Русинова