



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Наименование изделия: **МОРКОВЬ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **11**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь. 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	93,33	70	9,33	7
с 01.09 по 31.12	87,5	70	8,75	7
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,91	В1, мг	0,04	Ca, мг	35,70
Жиры, г	0,07	C, мг	3,50	Mg, мг	26,60
Углеводы, г	4,83	A, мг	1,74	P, мг	38,50
Энергетическая ценность, ккал	24,50	E, мг	0,44	Fe, мг	0,70
		D, мкг	0,00	K, мг	140,00
		B2, мг	0,05	I, мкг	3,50
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Моют, очищают, обрабатывают в 10% солевом растворе с последующим ополаскиванием под проточной водой, нарезать на порции в виде брусочков

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: твердая, хрустящая

Цвет: соответствует виду моркови, оранжевый

Вкус: соответствует моркови, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду моркови, без посторонних запахов

Технолог по питанию

Т.В.Русинова