



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

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

Номер рецептуры: **71**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	60,62	60	6,06	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,66	В1, мг	0,04	Са, мг	8,40
Жиры, г	0,12	С, мг	15,00	Mg, мг	12,00
Углеводы, г	2,28	А, мг	0,10	Р, мг	15,60
Энергетическая ценность, ккал	14,40	Е, мг	0,23	Fe, мг	0,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	174,00
		В2, мг	0,02	І, мкг	1,20
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ

помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде.
У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают кружочками или дольками

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Помидоры нарезаны кружочками или дольками

Консистенция: помидоров - мягкая.

Цвет: помидоров - красный.

Вкус: помидоров.

Запах: помидоров.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова