

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 109****Фрукты в ассортименте**

Наименование блюда

Рецептура № 458

колонка

По технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г, г. Москва

**Рецептура**

| Наименование сырья    | Расход сырья и полуфабрикатов |          |  |  |
|-----------------------|-------------------------------|----------|--|--|
|                       | 1 порция                      |          |  |  |
|                       | брутто, г                     | нетто, г |  |  |
| Фрукты в ассортименте | 100                           | 100      |  |  |
| Фрукты в ассортименте | 130                           | 130      |  |  |
| Фрукты в ассортименте | 150                           | 150      |  |  |

**Технология приготовления**

При приемке фрукты подвергают осмотру. В питании используются фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Мандарины, апельсины перед подачей не очищают. Срок реализации не более 2 часов.

**Органолептические показатели**

Фрукты без повреждений вредителями и болезнями, без признаков гнили и порчи, без повреждений кожицы

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 0,4      | 0,0     | 14,4        | 59                            | 100      |
| 0,1      | 0,2     | 5,7         | 25                            | 100      |
| 0,6      | 0,5     | 19,9        | 87                            | 130      |
| 0,6      | 0,5     | 28,0        | 119                           | 130      |
| 0,6      | 0,0     | 21,6        | 89                            | 150      |