



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 74**

Наименование блюда **Овощи свежие (огурцы)**

Рецептура № 15/1 **колонка**

По сборнику **технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г. Екатеринбург**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Огурцы свежие грунтовые	21	20		
или Огурцы свежие парниковые	20	20		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>20</b>		

**Технология приготовления**

Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У огурцов вырезают место прикрепления плодоножки. Подготовленные огурцы нарезают кружочками или дольками. Подготовленные свежие огурцы нарезают кружочками или ломтиками. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Нарезка огурцов аккуратная

**Цвет:** Зеленый

**Вкус:** Свежих огурцов

**Запах:** Свежих огурцов

**Консистенция:** Хрустящая, упругая, сочная

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	0,1	0,5	4	20



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 72**

Наименование блюда **Овощи натуральные (помидоры)**

Рецептура № 106 **колонка**

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие грунтовые	24	20	35	30
или Помидоры свежие парниковые	20	20	31	30
<b>Выход готового блюда</b>		<b>20</b>		<b>30</b>

**Технология приготовления**

Помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями и выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У помидоров вырезают плодоножку и нарезают дольками. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Нарезка помидор аккуратная

**Цвет:** Красный

**Вкус:** Свежих помидор

**Запах:** Свежих помидор

**Консистенция:** Упругая, сочная

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	0,0	0,8	4	20
0,3	0,0	1,1	6	30