

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные свежие

Номер рецептуры: № 71

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	82,6	70	70,8	60
Или огурцы свежие	73,64	70	63,12	60
Выход	-	70	-	60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,56	Ca (мг):	8,4
Жиры (г):	0,07	Mg (мг):	12
Углеводы (г):	1,75	Fe (мг):	0,01
Эн.ценность (ккал):	9,87	C (мг):	15

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Используют в целом виде.

ИП Маковецкая Т.Г. *Лысенко*

Разработчик Лысенко И.И.

