**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плоды свежие**

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016

стр. 314.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | | 1 порция | |
| Брутто, г | | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки, | 80 | | 80 | 150 | 150 |
| Выход : | - | | 80 |  | 150 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| яблоки | | | | | | | | | |
| 80 | 0,35 | 0,35 | 7,92 | 36,20 | 12,80 | 0,48 | 0,02 | 0,02 | 8,80 |
| 150 | 0,66 | 0,66 | 14,85 | 67,90 | 24,00 | 0,9 | 0,04 | 0,04 | 16,50 |

Технология приготовления

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом или очищенные бананы нарезают. Выход порции может быть изменен.

Требования к качеству

Внешний вид: целые плоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов

Цвет: соответствует виду плодов

Вкус: соответствует виду плодов

Запах: соответствует виду плодов