

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Наименование блюда: **«ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ»**

Номер рецептуры: 113

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур
блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Огурцы консервированные	3,2/4	72,7	40	91	50
Всего сухих веществ:	3,2/4,0				
Выход:		-	40	-	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Потребительскую упаковку (банку) с консервированными огурцами перед вскрытием промывают проточной водой, протирают ветошью.
У огурцов удаляют место прикрепления плодоножки, нарезают крупными ломтиками.
Температура подачи не выше +14°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – огурцы – упругие, хрустящие. Овощи сохранили форму нарезки.
Вкус, запах, цвет – вкус в меру кисло-соленый, цвет и запах приятные, свойственные соленым огурцам.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 40/60г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
0,32/0,4		0,04/0,05		0,68/0,85		5,2/6,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,01/0,01	0,01/0,01	2/2,5	2/2,5	9,2/11,5	5,6/7	9,6/12	0,24/0,25

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.