

14.04.21г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 192

Наименование блюда: «ПЛОДЫ СВЕЖИЕ»

Номер рецептуры: 118

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.Яблоки	24,6/32,8	150	150	200	200
или					
2.Груши	22,5/30	150	150	200	200
или					
3.Апельсины	19,8/26,4	150	150	200	200
или					
4.Бананы	39/52	150	150	200	200
Всего сухих веществ:					
Выход:		-	150	-	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Фрукты, включая цитрусовые, перед отпуском перебирают, калибруют, удаляют плодоножки (если они есть), затем тщательно промывают проточной водой.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Плоды целые, без повреждений. Консистенция соответствует виду плода

Цвет, вкус и запах – соответствует виду плода.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150г) (апельсины)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
0,52/0,52/1,17/1,95		0,52/0,39/0,26/0,65		12,74/13,4/10,53/27,3		61,1/61,1/55,9/125	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,04/0,03	0,03/0,04	0/0	13/6,5	20,8/24,7	11,7/15,6	14,3/20,8	2,86/2,99
0,05/0,05	0,04/0,07	0/0	78/13	44,2/10,4	16,9/54,6	29,9/36,4	0,39/0,78

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 200г) (апельсины)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
0,8/0,8/1,8/3,0		0,8/0,6/0,4/1,0		19,6/20,6/16,2/42,0		94/94/86/192,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,07/0,04	0,04/0,07	0/0	20/10	32/38	18/24	22/32	4,4/4,6
0,08/0,08	0,07/0,1	0/0	116/20	68/16	26/84	46,1/56	0,6/1,2

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.

Шулакова О.В.