



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,03	Са, мг	16,00
Жиры, г	0,40	С, мг	10,00	Mg, мг	8,00
Углеводы, г	9,80	А, мг	0,01	Р, мг	11,00
Энергетическая ценность, ккал	47,00	Е, мг	0,63	Fe, мг	2,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	278,00
		В2, мг	0,02	І, мкг	2,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свежие фрукты перебирают, удаляют место крепления плодоножки, наклейку при наличии, промывают дважды под проточной водой (сначала в условиях овощного цеха, затем холодного) и подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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