



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ)**

Номер рецептуры: **71**

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
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	101,3	100	10,13	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	В1, мг	0,03	Са, мг	23,00
Жиры, г	0,10	С, мг	10,00	Mg, мг	14,00
Углеводы, г	2,50	А, мг	0,01	Р, мг	42,00
Энергетическая ценность, ккал	14,00	Е, мг	0,10	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	141,00
		В2, мг	0,04	І, мкг	3,00
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Тару с солеными огурцами промывают сначала, вытирают насухо чистой ветошью, сливают рассол. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая

Цвет: огурцов - зеленый,

Вкус: огурцов

Запах: огурцов