



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104

Наименование блюда

Фрукты в ассортименте

Рецептура № 458

колонка

По технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г, г.Москва

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Фрукты в ассортименте	100	100		
Фрукты в ассортименте	130	130		
Фрукты в ассортименте	150	150		

Технология приготовления

При приемке фрукты подвергают осмотру. В питании используются фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Мандарины, апельсины перед подачей не очищают. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели

Фрукты без повреждений вредителями и болезнями, без признаков гнили и порчи, без повреждений кожицы

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,4	0,0	14,4	59	100
0,1	0,2	5,7	25	100
0,6	0,5	19,9	87	130
0,6	0,5	28,0	119	130
0,6	0,0	21,6	89	150