Стельмах Людмила Геннадьевна

Подписан: Стельмах Людмила Геннадьевна
DN: C=RU, S=Краснодарский край, L=Армавир, T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА № 1, SNILS=06531993175, INN=230201306709, E=stelmax_lg@mail.ru, G=Людмила Геннадьевна, SN=Стельмах, CN=Стельмах Людмила Геннадьевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2023-01-09 16:22:38

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ № 1
_____Л.Г.Стельмах
приказ № 55 от 09.01.2023 г

Технологическая карта № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Нарезка из квашеного огурца (помидор)»**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Огурец (помидор) квашенный	50	70	30	70
ВЫХОД			30	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,05	0,85	6,50	2,50
0,56	0,07	1,19	9,10	3,50

Технология приготовления:
Ведра с квашеными огурцами(помидорами) промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Огурцы нарезают порционными ломтиками. Температура подачи не ниже +15С

Требования к качеству:
Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.
Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная
Цвет: свойственный входящим огурцам
Вкус: квашеных огурцов(помидоров)
Запах: квашеного огурца(помидора)