

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** 38

Наименование блюда Ассорти из свежих овощей с маслом растительным

Рецептура № 14/1, 15/1 колонка                     

По сборнику рецептур для питания детей в дошкольных организациях, 2011г., г. Екатеринбург

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Перец сладкий свежий	13	10		
Огурцы свежие парниковые	10,2	10		
или Огурцы свежие грунтовые	10,5	10		
Помидоры свежие грунтовые	24	20		
или Помидоры свежие парниковые	20,4	20		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

**Технология приготовления**

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами: Перец свежий нарезают соломкой. Помидоры или огурцы - ломтиками. При подаче свежие овощи поливают маслом растительным. Температура подачи 14°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная

**Цвет:** Цвет соответствует естественному виду

**Вкус:** Свежих овощей в сочетании с маслом растительным

**Запах:** Свежих овощей с ароматом масла растительного

**Консистенция:** Упругая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,5	2,0	1,9	28	10,00