

Наименование блюда Горошек зеленый консервированный

Рецептура № 101

колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Горошек зеленый консервированный	62	40		
Выход готового блюда		40		

Технология приготовления

Горошек зеленый консервированный отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Горошек зеленый консервированный сохранил форму

Цвет: Зеленый

Вкус: Консервированного горошка

Запах: Консервированного горошка

Консистенция: Мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,9	0,1	3,1	21	3,50