



наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 126

Наименование блюда Кабачки припущенные

Рецептура № 524 колонка

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Кабачки свежие	268	208		
Масло растительное	6	6		
Выход готового блюда		170		

Технология приготовления

Кабачки очищают от кожицы и семян, нарезают дольками или кубиками, кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного до готовности при слабом кипении. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Кабачки нарезаны дольками или кубиками. Припущенные кабачки выложены горкой

Цвет: Светло - кремовый

Вкус: Умеренно соленый

Запах: Кабачков припущенных с ароматом масла растительного

Консистенция: Мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
1,2	6,7	15,6	128	10,88