



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** 25

Наименование блюда Нарезка из огурцов

Рецептура № табл.10 колонка

По сборнику рецептур для школьных общеобразовательных учреждений, 2001г., г.Пермь

**Рецептура**

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |           |  |  |
|------------------------------|-------------------------------|-----------|--|--|
|                              | 1 порция                      |           |  |  |
|                              | брутто, г                     | нетто, г  |  |  |
| Огурцы свежие грунтовые      | 42                            | 40        |  |  |
| или Огурцы свежие парниковые | 41                            | 40        |  |  |
| <b>Выход готового блюда</b>  |                               | <b>40</b> |  |  |

**Технология приготовления**

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами: огурцы нарезают ломтиками . Температура подачи 15°С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная

**Цвет:** Огурца - салатный

**Вкус:** Свежих огурцов

**Запах:** Свежих огурцов

**Консистенция:** Упругая, сочная

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

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