



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

28

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		
или Огурцы соленые (без уксуса)	73	40		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

### Технология приготовления

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

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная

**Цвет:** Огурца - салатный

**Вкус:** Свежих или соленых огурцов

**Запах:** Свежих или соленых огурцов

**Консистенция:** Свежих или соленых огурцов - 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	1,0	5	10,00