



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 59

Наименование блюда Нарезка из перца и огурцов свежих

Рецептура № таб. № 10 колонка

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Перец сладкий свежий	27	20		
Огурцы свежие грунтовые	21	20		
или Огурцы свежие парниковые	20,4	20		
Масло растительное	2	2		
Выход готового блюда		40		

Технология приготовления

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами: огурцы нарезают кольцами, перец сладкий - ломтиками. При подаче овощи поливают маслом растительным. Температура подачи 15°С.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка овощей аккуратная

Цвет: Огурца - салатный, перца - красный

Вкус: Свежих огурцов и перца в сочетании с растительным маслом

Запах: Свежих огурцов и перца сладкого в сочетании с маслом растительным

Консистенция: Свежих овощей - упругая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,4	2,0	1,6	26	10,00