



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26**

Наименование блюда Нарезка из свежих овощей с маслом  
 Рецепт № № 14/1; 15/1 колонка \_\_\_\_\_  
 По сборнику рецептур для питания детей в дошкольных организациях, 2011г., г.Екатеринбург

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Помидоры свежие грунтовые	24	20		
или Помидоры свежие парниковые	20,4	20		
Огурцы свежие грунтовые	21	20		
или Огурцы свежие парниковые	20,4	20		
Масло растительное	2	2		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

**Технология приготовления**

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами: огурцы нарезают кольцами, помидоры - дольками. При подаче свежие овощи поливают маслом растительным. Температура подачи 15°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная

**Цвет:** Помидор - красный, огурца - салатный

**Вкус:** Свежих овощей в сочетании с маслом растительным

**Запах:** Свежих овощей с ароматом масла растительного

**Консистенция:** Свежих овощей - упругая, сочная

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

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,5	2,0	1,9	28	10,00