



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Наименование блюда Огурцы свежие с маслом растительным
 Рецепт № 14/1 колонка
 По сборнику рецептов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г., г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Огурцы свежие грунтовые	42	40		
или Огурцы свежие парниковые	41	40		
Масло растительное	2	2		
Выход готового блюда		40		

Технология приготовления

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами: огурцы нарезают ломтиками . При подаче поливают маслом растительным. Температура подачи 15°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка овощей аккуратная

Цвет: Огурца - салатный

Вкус: Свежих огурцов

Запах: Свежих огурцов

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