

РАЙОН КРАЙНЕГО СЕВЕРА

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Олененок»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

23

Наименование блюда Овощи консервированные без уксуса (томаты, огурцы)

Рецептура № 101

колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Помидоры консервированные	73	40		
или Огурцы консервированные	73	40		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>		

### Технология приготовления

Огурцы консервированные нарезают кольцами. Помидоры консервированные подают целиком. Температура подачи 14°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Нарезка овощей аккуратная

**Цвет:** Цвет овощей соответствует естественному виду

**Вкус:** Консервированных овощей

**Запах:** Консервированных овощей

**Консистенция:** Упругая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,3	0,1	0,6	4	2,00