



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Наименование блюда **Помидоры свежие с маслом растительным**

Рецептура № № 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	47	40		
или Помидоры свежие парниковые	41	40		
Масло растительное	2	2		
Выход готового блюда		40		

Технология приготовления

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами Помидоры нарезают ломтиками. При подаче поливают маслом растительным. Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Нарезка помидор аккуратная

Цвет: Цвет соответствует естественному виду

Вкус: Помидоров в сочетании с маслом растительным

Запах: Помидоров с ароматом масла растительного

Консистенция: 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