Технологическая карта № **РТ330С**

Номер рецептуры: РТ330С

Наименование блюда : **25-Огурец соленый порционный**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы соленые	50	30	84	50				
В ы х о д		30		50				

Технология приготовления:

Банки обрабатывают вскрывают, огурцы вынимают из рассола. Огурцы зачищают от кожицы (если подгнившая и семян если большие) и нарезают на порции.

Температура подачи -14 С.

Показатели качества и безопасности

Требования к качеству:

Внешний вид: Огурцы аккуратно выложены , сохранили форму нарезки.

Консистенция: огурцов хрустящая.

Цвет: соответствующий соленым огурцам

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	30	0.24	0.03	0.51	3.27	6.9	0.18	0.01	0.01	1.5
Детсад	50	0.4	0.05	0.85	5.45	11.5	0.3	0.01	0.01	2.5

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура