

Технологическая карта № **КТ44С**

Номер рецептуры: КТ44С

Наименование блюда : **25-Фруктовый салат 30/34**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Апельсины	9	6	10	7				
Груша	9	8.1	11	8.9				
Яблоки	9	8	10	8.8				
Бананы	9	6.3	11	7.7				
Сахар-песок	1	1	1	1				
В ы х о д	30		34					

Технология приготовления:

Апельсины очищают от цедры, груши и яблоки промывают, обрабатывают, удаляют семенное гнездо. Банан промывают, очищают от кожуры, нарезают мелкими ломтиками.

Подготовленные плоды, укладывают слоями, перемешивают, заправляют горячим сиропом, порционируют.

Температура подачи 14°C.

Показатели качества и безопасности Требования к качеству:

Внешний вид: фрукты сохраняют форму, равномерно распределены в салате.

Консистенция: соответствует виду фруктов

Цвет: продуктов, входящих в состав блюда

Вкус: свойственный вкусу фруктов

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

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	0.21	0.07	4.43	19.16	5.39	0.42	0.01	0.01	5.44
Детсад	34	0.25	0.08	4.96	21.55	6.13	0.47	0.01	0.01	6.3

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура