

Технологическая карта № **РТ336**

Номер рецептуры: РТ336

Наименование блюда : **25-Яблоки**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	100	100	100	100				
<b>В ы х о д</b>	100		100					

**Технология приготовления:**

Яблоки промывают, обрабатывают, удаляют семенное гнездо, нарезают на половинки и подают.

Температура подачи 14°C.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** яблоки без семенного гнезда.

**Консистенция:** плотная, сочная.

**Цвет:** в зависимости от сорта яблок.

**Вкус:** характерен для сорта яблок.

**Запах:** характерен для сорта яблок.

**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	100	0.4	0	9.8	40.8	16	2.2	0.03	0.02	10
Детсад	100	0.4	0	9.8	40.8	16	2.2	0.03	0.02	10

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

\_\_\_\_\_. О. А. Бура