

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №113

Наименование изделия: Овощи натуральные соленые

Номер рецептуры: 113

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г					Энерг. ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б		Ж		У	
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Помидоры соленые или	107	100	1,1	0,0	0,1	0,1	3,5	20
огурцы соленые	105	100	0,8	0,0	0,1	0,1	1,7	13

*Помидоры*

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,01	0,02	15,0	10	0,8

*Огурцы*

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,02	0,02	5,0	23	0,6

Выход: 100

Технология приготовления: Овощи промывают и удаляют место прикрепления плодоножки, нарезают крупными ломтиками.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Овощи сохранили форму. Огурцы упругие, хрустящие, помидоры – мягкие. Вкус в меру кислосолёный, цвет и запах приятные, свойственные солёным огурцам и помидорам.