

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №118

Наименование изделия: Плоды свежие

Номер рецептуры: 118

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур 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.		
Яблоки	112	100	0,4	0,0	0,4	0,4	9,8	47
Или груши	110	100	0,4	0,0	0,3	0,3	10,3	47
Или вишня	115	100	0,8	0,0	0,2	0,2	10,6	52
Или персики	120	100	0,9	0,0	0,1	0,1	9,5	45
Или абрикосы	114	100	0,9	0,0	0,1	0,1	9,0	44
Или бананы	130	100	1,5	0,0	0,5	0,5	21,0	96
Или виноград	113	100	0,6	0,0	0,6	0,6	15,4	72
Или слива	110	100	0,8	0,0	0,3	0,3	9,6	49
Или киви	112	100	0,8	0,0	0,4	0,4	8,1	47
Или апельсин	120	100	0,9	0,0	0,2	0,2	8,1	43
Или грейпфрут	135	100	0,7	0,0	0,2	0,2	6,5	35
Или мандарин	126	100	0,8	0,0	0,2	0,2	7,5	38
Или хурма	115	100	0,5	0,0	0,4	0,4	15,3	67

Выход: 100

Наименование продуктов	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
	B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
Яблоки	0,03	0,02	10,0	16	2,2
Груши	0,02	0,03	5,0	19	2,3
Вишня	0,03	0,03	15,0	37	0,5
Персики	0,04	0,08	10,0	20	0,6
Абрикосы	0,03	0,06	10,0	28	0,7
Бананы	0,04	0,05	10,0	8	0,6
Виноград	0,05	0,02	6,0	30	0,6
Слива	0,06	0,04	10,0	20	0,5
Киви	0,02	0,04	180,0	40	0,8
Апельсин	0,04	0,03	60,0	34	0,3
Грейпфрут	0,05	0,03	45,0	23	0,5
Мандарин	0,06	0,03	38,0	35	0,1
Хурма	0,02	0,03	15,0	127	2,5

Технология приготовления: Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству: Целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствует виду плодов.

Сок апельсиновый

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B₁	B₂	C	Ca	Fe
0,4	0,2	4,0	18	0,3

Сок сливовый

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B₁	B₂	C	Ca	Fe
0,01	0,01	4,0	10	0,3

Сок томатный

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B₁	B₂	C	Ca	Fe
0,03	0,03	1,0	7	0,7

Сок морковный

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B₁	B₂	C	Ca	Fe
0,01	0,02	3,0	19	0,6

Выход: 100

Технология приготовления: Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Температура подачи: 14°C

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.