



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

### Технологическая карта № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Нарезка из свежего огурца»**

Номер рецептуры: 13

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	ясли	ясли	сад	сад
Огурцы свежие	63	50	73	60
<b>ВЫХОД:</b>		50		60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
0,61	4,87	1,9	53,84	0,02	7,6	-	17,48	32,02	10,64	0,46

Технология приготовления: Свежие огурцы промывают проточной водой и обсушивают, а огурцы с огрубевшей кожицей очищают. Подготовленные огурцы нарезают кружочками или ломтиками (5-7 кусочков на порцию). Огурцы нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска.

Температура подачи: +15.....+20°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки сохраняется, нарезанные огурцы уложены горкой.

Консистенция: хрустящая.

Цвет: свойственный сорту огурцов.

Вкус: свойственный свежим огурцам.

Запах: свойственный свежим огурцам.