



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 51

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

Номер рецептуры: 20

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
Огурцы квашенные	если 67	если 40	сад 87	сад 60
ВЫХОД:		40		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
0,69	4,08	2,09	47,8	0,02	4,44	-	18,62	22,59	10,75	0,48

Технология приготовления: Ведро с квашеными огурцами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками (5-7 кусочков на порцию).

Температура подачи: +15.....+20°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки, нарезанные квашеные огурцы уложены горкой.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: свойственный квашеным огурцам.

Вкус: свойственный квашеным огурцам.

Запах: свойственный квашеным огурцам.