



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

### Технологическая карта № 52

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

Номер рецептуры: 14

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
	если	если	сад	сад
Помидоры свежие	58	50	68	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
0,9	4,95	3,78	63,28	0,04	16,34	-	14,06	26,30	14,23	0,67

Технология приготовления: Свежие помидоры промывают проточной водой, обсушивают, вырезают место прикрепления плодоножки и нарезают кружочками или ломтиками (5-7 кусочков на порцию). Помидоры нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска.

Температура подачи: +15.....+20°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи имеют привлекательными вид.

Консистенция: упругая, сочная.

Цвет: свойственный сорту помидор.

Вкус: свойственный свежих помидоров.

Запах: свойственный свежих помидоров.