



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

### Технологическая карта № 53

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

Номер рецептуры: 23

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
	сад	сад	сад	сад
Помидоры квашеные	45	40	65	60
<b>ВЫХОД:</b>		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
0,9	4,95	3,78	63,28	0,04	33,20	-	14,06	26,30	14,23	0,67

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

Температура подачи: +15.....+20°С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: упругая, сочная.

Цвет: свойственный квашеным помидорам.

Вкус: свойственный квашеным помидорам.

Запах: свойственный квашеным помидорам.