



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

Б.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

### Технологическая карта № 54

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Яблоки свежие»

Номер рецептуры: 386

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
Яблоки	100	90	114	100
<b>ВЫХОД:</b>		90		100

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
0,40	0,40	9,8	44	0,03	10	-	16	11	9	2,20

Технология приготовления: Свежие яблоки перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Температура подачи: +14.....+16°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: *целые плоды уложены на тарелку.*

Консистенция: *соответствует виду плодов.*

Цвет: *соответствует виду плодов.*

Вкус: *свойственный виду плодов.*

Запах: *свойственный виду плодов.*