

Наименование кулинарного изделия: **Овощи натуральные свежие.**

Номер рецептуры: 71.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во все образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие	53	50
или огурцы свежие	53	50
<i>Выход</i>		50

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

Белки (г)	0,88
Жиры (г)	0,18
Углеводы (г)	3,65
Энергетическая ценность (ккал)	21

Ca (мг)	11,5
Mg (мг)	7
Fe(мг)	0,3
C (мг)	5

Технология приготовления

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Используют в целом виде.

Требования к качеству

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры - целые.

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.