

Наименование изделия: **Плоды и ягоды свежие.**

Номер рецептуры: 368

Наименование сборников рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛипринт, 2012.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки,	114	100
или груши,	111	100
или персики,	111	100
или абрикосы,	116	100
или бананы,	167	100
Выход		100

Химический состав «Яблоки свежие» на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,4	0,4	9,8	44	10

Химический состав «Груши свежие» на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,4	0,3	10,3	46	5

Химический состав «Персики свежие» на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,9	0,1	9,5	43	10

Химический состав «Абрикосы свежие» на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,9	0,1	9	41	10

Химический состав «Бананы свежие» на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,5	0,5	21	91	10

Технология приготовления. Яблоки или груша свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству: Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов или ягод. Цвет, вкус, запах соответствуют виду плодов или ягод.