

Технологическая карта № 24

Наименование изделия: **Овощи натуральные.**

Номер рецептуры: 120

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об.ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	87	80
или огурцы свежие	85	80
Выход		80

Химический состав **помидор** на 80 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,0	0,2	4,4	16,7	25

Химический состав **огурцов** на 80 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,56	0,07	1,82	9,8	2,7

Технология приготовления: Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной (йодированной солью) или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Требования к качеству: огурцы и помидоры нарезаны кружочками или дольками. Консистенция огурцов – упругая, хрустящая, помидоров – мягкая. Цвет огурцов – зеленый, помидоров – красный. Вкус и запах, свойственный огурцам и помидорам.