**Утверждаю**

**Директор ООО «ХЕЛФ ФУД»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Крюкова Э.В.**

**«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плоды свежие**

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

на продукцию для обучающихся во всех

образовательных учреждениях / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2017

стр. 253.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | | 1 порция | |
| Брутто, г | | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки, | 100 | | 100 | - | - |
| Мандарины |  | | - | 80 | 80 |
| Выход : | - | | 100 |  | 80 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| яблоки | | | | | | | | | |
| 100 | 0,4 | 0,4 | 7,35 | 47,00 | 16,00 | 0,030 | 0,03 | 0,02 | 8,00 |
| мандарины | | | | | | | | | |
| 80 | 0,56 | 0,15 | 15,23 | 64,00 | 24,7 | 0,104 | 0,04 | 0,02 | 26,6 |

Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями нормативно-технической документации.

Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают согласно меню. Выход порции может быть изменен.

Мандарины перебирают, удаляют плодоножки, тщательно промывают в проточной холодной воде и нарезают порционно согласно меню. Выход порции может быть изменен.

Оптимальная температура подачи +140С

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазе

Требования к качеству

Внешний вид: целые плоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов

Цвет: соответствует виду плодов

Вкус: соответствует виду плодов

Запах: соответствует виду плодов