



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ)**

Номер рецептуры: **71**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	60	60	6	6
<b>Выход: 60</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	0,48	В1, мг	0,01	Са, мг	13,80
Жиры, г	0,06	С, мг	3,00	Mg, мг	8,40
Углеводы, г	1,02	А, мг	0,00	Р, мг	14,40
Энергетическая ценность, ккал	7,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,36
		Д, мкг	0,00	К, мг	84,60
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

### ***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.

### ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры.

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

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.