УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 15.5/3

Наименование блюда: АПЕЛЬСИН С 1 Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

Номер рецептуры: 386*произведена замена яблока на апельсин

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
АПЕЛЬСИНЫ	142	95,14

Выход: 95

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
0,86	0,19	7,71	40,91	32,35	0,29	0,04	0,03	57,08

Технология приготовления:

ФРУКТЫ ПРОМЫВАЮТ В УСЛОВИЯХ ЦЕХА ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ (ОВОЩНОГО ЦЕХА), А ЗАТЕМ ВТОРИЧНО В УСЛОВИЯХ ХОЛОДНОГО ЦЕХА В МОЕЧНЫХ ВАННАХ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ОЧИЩЕННЫЕ И НАРЕЗАННЫЕ АПЕЛЬСИНЫ ПОДАЮТ НА ДЕСЕРТНОЙ ТАРЕЛКЕ. КОНСИСТЕНЦИЯ, ВКУС. ЗАПАХ: СООТВЕТСТВУЮТ ВИДУ ФРУКТОВ. ФРУКТЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ДОБРОКАЧЕСТВЕННЫМИ, БЕЗ ПРИЗНАКОВ ПОРЧИ, ГНИЛИ ИЛИ ПЛЕСЕНИ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПОДГОТОВЛЕННЫЕ АПЕЛЬСИНЫ ПОДАЮТ В ОЧИЩЕННОМ ВИДЕ НА ДЕСЕРТНОЙ ТАРЕЛКЕ.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./