УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 16.4.1/1

Наименование блюда: ЛУК ЗЕЛЁНЫЙ С 3Х ДО 7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Номер рецептуры: -

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ(ПЕРО)	1	0,8

Выход: 0,8

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
0,01	0	0,03	0,16	0,8	0,01	0	0	0,24

Технология приготовления:

ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫВАЮТ ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ И ВЫДЕРЖИВАЮТ В 3-% РАСТВОРЕ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ ИЛИ 10-% РАСТВОРЕ ПОВАРЕННОЙ СОЛИ В ТЕЧЕНИИ 10 МИНУТ, ЗАТЕМ ОПОЛАСКИВАЮТ ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ И ПОДСУШИВАЮТ. ЗЕЛЕНЬ ЛУКА МЕЛКО НАРЕЗАЮТ И ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПОСЫПКИ БЛЮД.

Требования к качеству:

ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПОСЫПКИ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД.

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