



Заведующий МБДОУ № 8

Н.Г. Бадалянц

«_01_» марта 2021

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурец (нарезка) квашеный.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию.	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурец квашеный	66	60
ВЫХОД		60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию.

белки	жиры	Угле - воды	Энерг. Ценность, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,3	0	2,1	9,5	0,03	12,5			7	89,6	52,84	0,7

10% - потери огурца при мойке, удалении плодоножки и порционировании.

Технология приготовления:

Емкость с готовым квашеным продуктом протирают чистой влажной ветошью, рассол сливают.

Нарезают непосредственно перед раздачей предназначенным для этих целей ножом на деревянной доске «Квашенные овощи».

Цвет : свойственный огурцам.

Вкус : свойственный огурцам.

Запах : свойственный огурцам.