

Заведующий МБДОУ № 8

Н.Г. Бадальянц

«\_01\_» марта 2021

Технологическая карта кулинарного изделия ( блюда) № 8

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию.	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидор квашеный.	66	60
<b>ВЫХОД</b>		<b>60</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию.

белки	жиры	Угле - воды	Энерг. Ценность, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
0,3	0	2,1	9,5	0,03	12,5			77	89,6	52,84	0,7

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

Технология приготовления:

Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают под холодной проточной водой от земли и песка.

Нарезают непосредственно перед раздачей предназначенным для этих целей ножом.

Цвет : свойственный помидорам .

Вкус : свойственный помидорам.

Запах : свойственный помидорам .