МКОУ «Рикванинская СОШ»

Утверждаю:

Директор МКОУ «Рикванинская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_ У. А. Умаев

Технологическая карта кулинарного блюда № 7

Наименование изделия: Сок фруктовый

Номер рецептуры 399

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов и полуфабрикатов |  | |
| Масса, г | |
| брутто | нетто |
| Сок фруктовый | 200 | 200 |
| Выход | - | 200 |

* М.: ДеЛи принт, 2011. - 584 с.

Химический состав данного блюда на 200 г. (яблоко)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход  , Г. | Пищевые вещества | | | | Минер.вещес гва, мг | | | | Витамины, мг | | | |
| Белк и г | Жиры,  г | Угле­  воды | Эверг. ценност ь, ккал | Са | Mg | Fe | Р | Bi | С | А | Е |
| 200 | 0.05 | 0,1 | 8.1 | 36 | 7 | 0.4 | 0,8 | 9 | 0,0  1 | 2 | 0.0  0 | 0.10 |

Технология приготовления

Сок. выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству Внешний вид: сок налит в стакан Консистенция: жидкая Цвет: соответствует сок\

Вкус: соответствует соку Запах: соответствует