МКОУ «Ортаколинская СОШ»

 Утверждаю

 Директор МКОУ «Ортаколинская СОШ»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ахмедханов О.М.

 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 | Угле­воды | 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 | 0,01 | 2 | 0.00 | 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 сок\