**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Плоды или ягоды свежие

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки | 100 | 100 |
| ВЫХОД: | - 100 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 100 | 1,5 | 0,5 | 21 | 94,5 |

***Технология приготовления:***

*Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.*

***Требования к качеству:***

*Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку.*

*Консистенция: соответствует виду плодов или ягод*

*Цвет: соответствует виду плодов и ягод.*

*Вкус: соответствует виду плодов и ягод.*

*Запах:* *соответствует виду плодов и ягод.*