МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
C=RU, S=Краснодарский край, STREET=ул. Ставропольская 13, L="г. Армавир, поселок Центральной усадьбы, совхоза Юбилейный", T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39, ОГРН=1022300641956, СНИЛС=10800378922, ИНН ЮЛ=2302030478, ИНН=230211565685, E=osemina82@gmail.com, G=Ольга Леонидовна, SN=Семина, CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
Я являюсь автором этого документа

**УТВЕРЖДАЮ**
**Заведующий МАДОУ № 39**
**_____О.Л. Семина**

## Технологическая карта № 58

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Нарезка из квашеного огурца»**
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | | Нетто, г | |
| | ясли | сад | ясли | сад |
| Огурец квашенный | 50 | 70 | 50 | 70 |
| ВЫХОД | | | 50 | 70 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|---|---|---|---|---|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 0,40 | 0,05 | 0,85 | 6,50 | 2,50 |
| 0,56 | 0,07 | 1,19 | 9,10 | 3,50 |

*Технология приготовления:*
Ведра с квашеными огурцами промывают проточной водой, протирают ветошью. Затем открывают, сливают жидкость. Огурцы нарезают порционными ломтиками. Температура подачи не ниже +15С

*Требования к качеству:*
Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.
Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная
Цвет: свойственный входящим огурцам
Вкус: квашеных огурцов
Запах: квашеного огурца