

# ИП Пилягина Марина Евгеньевна г. Новошахтинск

Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель

Пилягина М.Е.

Наименование блюда:

Технологическая карта № 8 - а.

Оурец свежий в нарезке

Номер рецептуры: 54-2 з

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и общеобразовательных организациях Роспотребнадзор 2022г.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на 100 порций
	Брутто, г.	Нетто,г.	Нетто,г.
Огурец	67,8	60	6000
Выход готового изделия, г.		60	6000

Способ термической обработки : не предусматривает термической обработки.

## Технология приготовления

Огурцы перебирают, замачивают в 10% -м растворе поваренной соли в течение 10 мин, промывают водой не менее 5 мин небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, нарезают дольками или кружочками, раскладывают на тарелки. Температура подачи 14 оС.

## Требования к качеству

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Нарезка- дольки,кружочки	зеленый	хрустящая	свойственные свежим огурцам

Пищевая и энергетическая ценность блюда, Огурец свежий 60 г

Белки,г.	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность,ккал
0,5	0,09	1,50	8,49

Ответственный исполнитель  
технолог

Сладцева Л.В.