

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЦЕНТР ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.119
Огурцы свежие

1. Источник.

Картоотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения, ТК № 9.119, М.А.Самсонов, Екатеринбург, 1996 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Огурцы свежие", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДиП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах													
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы свежие парниковые	20,00	20,00	25,50	25,00	30,60	30,00	51,00	50,00	61,00	60,00	81,60	80,00	102,00	100,00
или грунтовые	21,00	20,00	26,00	25,00	31,60	30,00	52,60	50,00	63,00	60,00	84,00	80,00	105,00	100,00
Выход готового блюда	—	20	—	25	—	30	—	50	—	60	—	80	—	100

5. Технологический процесс.

Огурцы свежие промывают, отрезают хвостики, нарезают кружочками.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – огурцы имеют привлекательный вид, нарезаны порционно.

Цвет – свойственный сорту огурцов.

Консистенция – хрустящая, сочная, упругая.

Вкус и запах – характерный для спелых огурцов, без постороннего привкуса и запаха.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
0,14	0,02	0,38	2,20	3,40	2,80	0,10	0,01	1,40	20
0,18	0,03	0,48	2,75	4,25	3,50	0,13	0,01	1,75	25
0,21	0,03	0,57	3,30	5,10	4,20	0,15	0,01	2,10	30
0,35	0,05	0,95	5,50	8,50	7,00	0,25	0,02	3,50	50
0,42	0,06	1,14	6,60	10,20	8,40	0,30	0,02	4,20	60
0,56	0,08	1,52	8,80	13,60	11,20	0,40	0,02	5,60	80
0,70	0,10	1,90	11,00	17,00	14,00	0,50	0,03	7,00	100

Технолог

Ф.И.О.

Зав. производством

Ф.И.О.