

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

Технологическая карта № 38,59

Наименование блюда (изделия): Яблоко

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|---------------------------------------|--------------|-------------------------------|
| Яблоки | 200 | 200 |
| В выход готового блюда | - | 200 |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
(Яблоки промывают и раздают поштучно.

Требования к оформлению и подаче блюд: _____

Внешний вид - округлой формы с гладкой кожурой.

Цвет - красный.

Вкус и запах - свойственный се-ним яблокам, без постороннего вкуса и запаха.

Информация о пищевой ценности

| | | | | | |
|--------------------|-------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г) | 0,5 | Витамин Е (мг) | 0,25 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 0,5 | Витамин D (мкг) | | Железо (мг) | 2,75 |
| Калорийность (Ккп) | 58,75 | Витамин К (мм) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 12,25 | Кальций (мг) | 20 | ИОД (Мкг) | 3 |
| Витамин С (мг) | 12,5 | Фосфор (мг) | 13,75 | Витамин А (мкг) | 6,25 |
| Витамин В1 (мг) | 0,04 | Магний (мг) | 11,25 | Фенилаланин (г) | 0,01 |
| Витамин В2 (мг) | 0,03 | К? ПИЙ (мг) | 348 | Селен (мкг) | 0,38 |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (Мкг) | 10 |

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.