



Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во
всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна
Дели плюс 2015

Наименование блюда: ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор		Норма закладки на 100 пор	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	АПЕЛЬСИНЫ	100	100	10000	1000
Масса п/ф (сырьевого набора):			100		1000
Выход блюда (в граммах):			100 г		

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Фрукты перебивают, удаляют плодоножки, тщательно промывают в проточной холодной воде.
Оптимальная температура подачи +14С.

Органолептические показатели:

Внешний вид: целые плоды
Цвет: соответствует виду плодов
Консистенция: соответствует виду плодов
Вкус и запах: соответствует виду плодов

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
0,400	0,400	7,350	47,000	0,030

Витамин С, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг
8,000	0,200	46,000	11,000	0,100

Fe, мг
0,000

Технолог
Калькулятор

Мустафина Г.И.
Дудкова Н.В.