

Директор ООО «АБК-Пэймент»
Рахматуллин Р.Ф.



**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	ЯБЛОКИ	100	100	10000	10000
Масса п/ф (сырьевого набора):			100		10000
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	0,100	16,000	11,000	9,000

Fe, мг
0,030

Технолог
Калькулятор

Мустафина Г.И.
Дудкова Н.В.