

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)1:54-2з**Наименование изделия:**Огурец в нарезке**Номер рецептуры:**54-2з**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Огурец	75.0	60.0	0.48	0.06	1.50	8.5
Выход:			60	0.48	0.06	1.5	8.5

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Огурец	0.013	0.019	3.600	0.000	2.400	3.648	70.218	12.144	7.308	21.924	0.313	1.800	0.158	10.200
Итого		0.013	0.019	3.6	0	2.4	3.648	70.218	12.144	7.308	21.924	0.313	1.8	0.158	10.2

Способ обработки:Иное (не предусматривает термической обработки)**Технология приготовления:** Огурцы перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, нарезают кружочками или дольками, раскладывают на тарелки. Температура подачи: 14 градусов С.**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид - огурцы нарезаны кружочками или дольками; вкус и запах - свойственные огурцам.