

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-4з****Наименование изделия:**Перец болгарский в нарезке**Номер рецептуры:**54-4з**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	Перец сладкий	67.8	60.0	0.78	0.06	2.94	15.4
<b>Выход:</b>			<b>60</b>	<b>0.78</b>	<b>0.06</b>	<b>2.94</b>	<b>15.4</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	В1, мг	В2, мг	А, мкг. рет. экв.	Д, мкг.	С, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Перец сладкий	0.05	0.05	150.00	0.00	120	1	98	5	4	10	0.3	1.80	0.1	4.20
<b>Итого</b>		<b>0.05</b>	<b>0.05</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>1</b>	<b>98</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>0.3</b>	<b>1.8</b>	<b>0.1</b>	<b>4.2</b>

**Способ обработки:**Иное (не предусматривает термической обработки)**Технология приготовления:** Перец перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток под проточной водой не менее 5 минут. У перцев отрезают плодоножку, разрезают, очищают от семян, нарезают брусочками, раскладывают на тарелки. Температура подачи: 14 градусов С.**Характеристика блюда на выходе:**

Цвет соответствует ингредиентам нарезки; вкус и запах - сладкого перца.