

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 376/23

Наименование изделия: **ДЕСЕРТ ФРУКТОВЫЙ**
 Номер рецептуры: **ТК № 376/23**
 Наименование сборника рецептур: **Контрольная проработка**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	22,73	20	2,27	2
АПЕЛЬСИН	29,85	20	2,99	2
БАНАН	28,57	20	2,86	2
ВИНОГРАД	45,98	40	4,6	4
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	41,32	40	4,13	4
БРУСНИКА	5,1	5	0,51	0,5
ЯДРО КЕДРОВОГО ОРЕХА	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,88
Жиры, г	4,91
Углеводы, г	17,18
Энерг/ценность, ккал	123,07

В1, мг	0,17
С, мг	14,19
А, мг	12,80
Е, мг	1,45
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,12
В12, мкг	0,00

Са, мг	67,88
Mg, мг	34,87
P, мг	59,47
Fe, мг	1,22
Zn, мг	0,23
Na, мг	38,43
K, мг	355,67
I, мкг	4,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды свежие перебирают, калибруют. Плоды обрабатываются согласно "Инструкции по обработке овощей и фруктов". Для технологической обработки и дальнейшей нарезки в обязательном порядке должны использоваться специально промаркированная посуда и инвентарь (доски, ножи) с маркировкой "ФРУКТЫ". Упаковку с фруктовым йогуртом и герметичную упаковку с ядром кедрового ореха тщательно промывают проточной водой и вытирают ветошью. вскрывают упаковки перед использованием. Бруснику перебирают, выкладывают в дуршлаг, промывают проточной холодной водой, перемешивая, при этом удаляя посторонние примеси. Затем промытую ягоду еще раз промывают холодной кипяченной водой. Перед использованием ягоду просушивают. После обработки, свежие фрукты очищают от шкурки, кожицы. В дальнейшем производят нарезку фруктов на крупные кубики. Аккуратно перемешивают фрукты, перекладывают горкой в порционную посуду. Сверху поливают йогуртом фруктовым, посыпают брусникой и кедровыми орешками

Правила оформления, подачи блюд:

Десерт уложен горкой в салатник или на тарелку, полит йогуртом, посыпан брусникой и кедровыми орешками. Во избежание нанесения вреда здоровью детей оптимальная температура подачи блюда должна соответствовать комфортной температуре потребления. Хранение заправленных десертов не допускается.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - кусочки плодов без повреждений и гнилостных образований,
 Консистенция - соответствует данным видам фруктов, ягод и орехов.
 Вкус и запах - свойственный данным видам фруктов, ягод и орехов.
 Цвет - соответствует набору фруктов, ягод и орехов.

Шеф-повар

 Тылчина К. В.

Инженер-технолог

 Вышемирская А.В.