**Огурцы свежие №70**

Наименование блюда: **Огурцы свежие**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№70**

Вид обработки: **Без обработки**

*Рецептура (раскладка продуктов) на 70 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Огурец, грунтовый](https://api.pbprog.ru:40135/databases/foodstuffsdvup/6/679.php) | 74.2 | 70 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН | Содержание питательных веществ на 70 грамм блюда |
| Белки, г | 0.56 |
| Жиры, г | 0.14 |
| Углеводы, г | 1.82 |
| Калорийность, ккал | 9.8 |

*Технологическая карта приготовления блюда в интернате:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Огурцы свежие подбирают по размеру так, чтобы на порцию приходился целый огурец. У огурцов отрезают хвостики. В случае наличия крупных огурцов – их разрезают вдоль на две половинки, огурцы длинноплодные – поперек. Температура подачи: 12°С. Срок реализации: не более двух часов с момента подготовки. |