**Технологические карты**

**Наименование изделия:  Плоды и ягоды свежие**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** | **1 порция** |
| **брутто, г** | **нетто, г** |
| **Яблоки** | **140** | **100** |
| **или груши** | **111** | **100** |
| **или бананы** | **167** | **100** |
| **или виноград** | **104** | **100** |
| **или апельсин** | **140** | **100** |
| **или мандарин** | **135** | **100** |
| **Выход:** |  |  | **100** |
|   |   |   |   |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Пищевые вещества** | **Минер, вещества, мг** | **Витамины, мг** |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **Яблоки** | **0,40** | **0,40** | **9,80** | **44** | **16,0** | **2,20** | **0,03** | **0,02** | **10,00** |
| **Груши** | **0,40** | **0,30** | **10,30** | **46** | **19,0** | **2,30** | **0,03** | **0,03** | **5,00** |
| **Бананы** | **1,50** | **0,50** | **21,00** | **95** | **8,0** | **0,60** | **0,04** | **0,05** | **10,00** |
| **Виноград** | **0,60** | **0,60** | **15,40** | **69** | **30,0** | **0,60** | **0,03** | **0,02** | **6,00** |
| **Апельсин** | **0,60** | **0,14** | **15,00** | **66** | **24,0** | **0,24** | **0,03** | **0,02** | **40,00** |
| **Мандарин** | **0,56** | **0,14** | **15,20** | **64** | **24,8** | **0,10** | **0,04** | **0,02** | **26,60** |

**Технология приготовления:**Плоды перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают, пропитывают водой. Подают на десертной тарелке.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***целые плоды или ягоды

            ***Консистенция:*** соответствующая виду плодов или ягод

            ***Цвет:***соответствующий виду плодов или ягод

***Вкус***: соответствующий виду плодов или ягод

***Запах :***соответствующий виду плодов или ягод