Технологічна карта № 12.01

Фрукти

Категорія: десертні страви

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Апельсин	1490	1000	74,5	50,0	111,8	75,0	149,0	100,0
2	Банан	1670	1000	83,5	50,0	125,3	75,0	167,0	100,0
3	Виноград	1040	1000	52,0	50,0	78,0	75,0	104,0	100,0
4	Груша	1110	1000	55,5	50,0	83,3	75,0	111,0	100,0
5	Мандарин	1350	1000	67,5	50,0	101,3	75,0	135,0	100,0
6	Яблуко	1140	1000	57,0	50,0	85,5	75,0	114,0	100,0
7	Слива	1110	1000	55,5	50,0	83,3	75,0	111,0	100,0
8	Персик	1110	1000	55,5	50,0	83,3	75,0	111,0	100,0
9	Диня	1560	1000	78,0	50,0	117,0	75,0	156,0	100,0
10	Кавун	1920	1000	96,0	50,0	144,0	75,0	192,0	100,0
11	Абрикос	1160	1000	58,0	50,0	87,0	75,0	116,0	100,0
12	Полуниця	1080	1000	54,0	50,0	81,0	75,0	108,0	100,0
13	Черешня	1050	1000	52,5	50,0	78,8	75,0	105,0	100,0
14	Вишня	1050	1000	52,5	50,0	78,8	75,0	105,0	100,0
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві Наприклад : (МП - молочні продукти, Я - яйця) ; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Свіжі плоди, ягоди, фрукти та бахчеві перед подачею перебирають, видаляють плодоніжки, сміттєві домішки, ретельно промивають проточною холодною водою. Цитрусові, бахчеві та деякі фрукти перед почадею очищають від кожури та нарізають відповідної маси. Подають натуральними без цукру та інших підсолоджувачів.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Нарізані фрукти, ягоди, цитрусові та бахчеві зберіганню не підлягають, після механічної кулінарної обробки відразу реалізуються

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подається порційно свіжими без додаткових підсолоджувачів

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯКОСТІ ГОТОВОЇ СТРАВИ:

Зовнішній вигляд - форма притаманна плодам, ягодам, цитрусовим та бахчевим культурам. Форми дині, кавуна прямокутна, рівномірно нарізані на шматочки. Яблука та груші нарізають у формі часточок. Банани нарізають довільної форми

Смак і запах - характерні для даного виду фруктів, ягід, плодів, цитрусових та бахчевих культур Колір - характерний для даного виду фруктів, ягід, плодів, цитрусових та бахчевих культур Консистенція - соковита, щільна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ :

№ п/п	Найменування сировини	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
1	Апельсин	50	0,5	0,1	5,5	25,0
2	Банан		0,8	0,1	10,9	47,5
3	Виноград		0,5	0,0	8,5	36,0
4	Груша		0,2	0,2	5,5	21,0
5	Мандарин		0,4	0,1	4,5	19,0
6	Яблуко		0,2	0,2	5,9	26,2
7	Слива		0,3	0,1	5,0	24,0
8	Персик		0,5	0,1	5,0	23,0
9	Диня		0,3	0,1	4,5	18,0
10	Кавун		0,3	0,1	3,0	14,0
11	Абрикос		0,4	0,1	6,0	20,3
12	Полуниця		0,2	0,1	1,6	8,8
13	Черешня		0,5	0,2	7,2	32,4
14	Вишня		0,4	0,1	6,3	25,3
15	Апельсин	75	0,7	0,2	8,3	37,5
16	Банан		1,1	0,2	16,4	71,3
17	Виноград		0,8	0,0	12,8	54,0
18	Груша		0,3	0,2	8,3	31,5
19	Мандарин		0,6	0,2	6,8	28,5
20	Яблуко		0,3	0,3	8,9	39,3
21	Слива		0,4	0,2	7,5	36,0
22	Персик		0,7	0,2	7,5	34,5
23	Диня		0,4	0,1	6,8	27,0
24	Кавун		0,5	0,1	4,5	21,0
25	Абрикос		0,5	0,1	9,0	30,5
26	Полуниця		0,3	0,2	2,3	13,1
27	Черешня		0,7	0,3	10,8	48,5
28	Вишня		0,6	0,2	9,4	38,0
29	Апельсин	100	0,9	0,2	11,0	50,0
30	Банан		1,5	0,2	21,8	95,0
31	Виноград		1,0	0,0	17,0	72,0
32	Груша		0,4	0,3	11,0	42,0
33	Мандарин		0,8	0,2	9,0	38,0
34	Яблуко		0,4	0,4	11,8	52,4
35	Слива		0,5	0,3	10,0	48,0
36	Персик		0,9	0,2	10,0	46,0
37	Диня		0,5	0,1	9,0	36,0
38	Кавун		0,7	0,2	6,0	28,0
39	Абрикос		0,7	0,1	12,0	40,6
40	Полуниця		0,4	0,2	3,1	17,5
41	Черешня		0,9	0,4	14,4	64,7
42	Вишня		0,8	0,2	12,5	50,6