

Наименование организации: **УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ МИНЕРАЛО-ВОДСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

Образовательное учреждение: МОУ СОШ №

МДОУ №

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование блюда или кулин.изд.:

Мандарины свежие

Номер рецептур: 338 сб.2005 Колонка

Сборн.рец.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2005

№п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц.		100 порц.	
		брутто,г	нетто,г	брутто,кг	нетто,кг
1	Мандарины свежие	100	100		
2					
3	Выход		100		
4					
5	Мандарины свежие	75	75		
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
	Выход		75		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки,г	0.78	Ca (мг):	
Жиры,г	0	Mg (мг):	
Углеводы,г	20.4	Fe (мг):	
Энерг.цен. ,Ккал	76	C (мг):	0.8

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технол.режимов):

Плоды или ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки и сорные примеси,

