

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33.

Молоко стерилизованное, кипяченое.

Выход 100 г.

| Наименование продуктов | Масса, г | | Химический состав, г | | | Ккал |
|---------------------------|----------|-------|----------------------|------|----------|------|
| | брутто | нетто | белки | жиры | углеводы | |
| Молоко стерилизованное | 105,0 | 100,0 | | | | |
| Всего | | | 2,8 | 3,2 | 4,1 | 56,0 |

Технология приготовления:

Готовый продукт промышленного производства. Поступает в пакетах. Молоко стерилизованное не требует дополнительного кипячения. Перед отпуском разливают в чашки. Температура подачи не ниже 15 градусов С.

Требования к качеству:

Срок реализации не более 1 часа после вскрытия упаковки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34.

Салат из моркови с растительным маслом.

Выход 100 г.

| Наименование продуктов | Масса, г | | Химический состав, г | | | Ккал |
|---------------------------|----------|-------|----------------------|------|----------|--------|
| | брутто | нетто | белки | жиры | углеводы | |
| Морковь | 116,0 | 93,0 | | | | |
| Сахар-песок | 3,0 | 3,0 | | | | |
| Масло растит. | 7,0 | 7,0 | | | | |
| Всего | | | 1,21 | 7,09 | 9,69 | 105,92 |

Технология приготовления:

Морковь промыть, очистить, нашинковать. Заправить сахаром и растительным маслом.

Требования к качеству:

Консистенция моркови упругая, вкус, цвет и запах, свойственные моркови