**Технологическая карта кулинарного блюда № 157**

Наименование кулинарного блюда:

«**Овощи консервированные отварные»**

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов**  **1 порция** | |
|  | брутто, г | нетто, г |
| Горошек зеленый (консерв.) | 88 | 57 |
| Или кукуруза сладкая (консерв.) | 95 | 57 |
| Или фасоль | 88 | 57 |
| Масло сливочное | 2,8 | 2,8 |
| Выход |  | 60 |

**Химический состав** на 1 порцию:

|  |  |
| --- | --- |
|  | Выход 60 г |
| Белки (г): | 1,7 |
| Жиры (г): | 2,1 |
| Углеводы (г): | 21 |
| Эн. ценность (ккал):1/100г. | 38 |

**Способ термической обработки:** кипячение.

**Технология приготовления**:

Овощи консервированные выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3–5 минут, отвар сливают.

**Температура подачи:** 14 С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид – зерна сохранили форму; консистенция – зерна мягкие; цвет – характерный для входящих в состав изделия продуктов; вкус и запах – характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.