



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Бутерброд с сыром и маслом сливочным*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр российский, или волжский, или угличский	16	15	1,6	1,5
или голландский, или швейцарский, или чеддер	16,3	15	1,63	1,5
или московский, или ярославский	16,1	15	1,61	1,5
или степной, или костромской	15,6	15	1,56	1,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Хлеб пшеничный	20	20	2,0	2,0
ВЫХОД	-	40	-	4,0

Пищевая ценность блюда на выход 40 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
6,23	8,41	19,75	179,61	137,20	10,90	79,00	0,60	0,05	0,11	62,00

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Технология приготовления: ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Блюдо реализуют при температуре 7-14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и хлеба.

Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом.

Вкус: сыра и хлеба.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Бутерброд с сыром и маслом сливочным» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Каша жидкая молочная*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	35,4	35,4	3,54	3,54
или крупа манная	35,4	35,4	3,54	3,54
или хлопья «Геркулес»	35,4	35,4	3,54	3,54
Молоко	202,4	202,4	20,24	20,24
Масса готовой каши	-	230	-	23,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
ВЫХОД	-	230	-	23,0

Пищевая ценность блюда на выход 230 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	C	A
6,85	6,59	29,33	204,01	21,63	5,09	22,88	0,07	0,01	0,19	3,05

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду добавляют соль, перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости), умеренно соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша жидкая молочная» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Каша жидкая молочная*

Возраст с 12 лет и старше

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	44,4	44,4	4,44	4,44
или крупа манная	44,4	44,4	4,44	4,44
или хлопья «Геркулес»	44,4	44,4	4,44	4,44
Молоко	202,4	202,4	20,24	20,24
Масса готовой каши	-	250	-	25,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
ВЫХОД	-	250	-	25,0

Пищевая ценность блюда на выход 250 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
6,85	6,59	29,33	204,01	21,63	5,09	22,88	0,07	0,01	0,19	3,05

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду добавляют соль, перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости), умеренно соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша жидкая молочная» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Какао с молоком*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	1,5	1,5	0,15	0,15
Молоко	100	100	10,0	10,0
Вода	110	110	11,0	11,0
Сахар	10	10	1,0	1,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
4,07	3,50	17,50	117,78	152,20	21,34	124,50	0,47	0,05	1,57	24,40

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Отпускают напиток в стакане при температуре не менее 75 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Запах: свойственный какао.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Какао с молоком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 средняя общеобразовательная школа № 15 с. Конное
 Братченко К. И.
 2020 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб пшеничный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010г.*

Хлеб пшеничный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	20	20	2,0	2,0
Выход		20		2,0

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 20 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Са	Mg	P	Fe	В ₁	C	A
1,35	0,17	10,03	47,07	4,0	2,8	13,00	0,22	0,02	0,00	0,00



УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУ СОШ № 15
Братченко К. И.
2010 год

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Фрукты свежие*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	120	120	12	12
или груши	120	120	12	12
или персики	120	120	12	12
или абрикосы	120	120	12	12
или бананы	120	120	12	12
или виноград столовый	124,1	120	12,41	12
ВЫХОД	-	120	-	12

Пищевая ценность блюда на выход 120 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,75	0,0	15,15	63,6	10,5	6	10,5	2,1	0,02	3,0	0,00

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки, груши, персики, абрикосы и бананы перед подачей не очищают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают.

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Ши из свежей капусты с картофелем*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры: 187

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	62,5	50
Картофель (с 1 марта)	50	30
***** (до 1 сентября)	37,5	30
***** (с 1 сентября по 31 октября)	40	30
***** (с 1 ноября по 31 декабря)	42,9	30
***** (с 1 января по 29-29 февраля)	46,2	30
Морковь (до 1 января)	12,5	10
или морковь (с 1 января)	13,3	10
Лук репчатый	11,9	10
Томатное пюре	2,5	2,5
Масло сливочное	5	5
Вода или бульон	200	200
Выход	-	250

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B ₁	C	A
1,77	4,95	7,90	83,23	49,25	22,13	0,83	49	0,06	15,78	0,0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в ши добавляют прогретое томатное пюре. При приготовлении шей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель-дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блески жира золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки.

Консистенция: капуста – упругая, овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: бульон – желтый, жир на поверхности – оранжевый, у овощей – натуральный.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Гуляш из говядины*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры: 591

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка) охлажденная, бескостная, к/к п/ф	66,5	63,2	6,65	6,32
или свинина (лопаточная и шейная части) охлажденная, бескостная, к/к п/ф	62,3	59,2	6,23	5,92
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Лук репчатый	9,5	8	0,95	0,8
Томатное пюре	6,4	6,4	0,64	0,64
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Масса тушеного мяса	-	40	-	4,0
Масса соуса	-	40	-	4,0
ВЫХОД	-	80	-	8,0

Пищевая ценность блюда на выход 80 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
11,64	13,43	2,30	176,63	17,44	17,60	123,32	2,44	0,02	0,73	0,00

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо говядины заливают водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде 20-30 мин. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, морковь, соль, заливают им мясо и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист.

Отпускают блюдо при температуре 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса – светло-коричневый, свойственный овощам и соусу.

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Каша вязкая*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	37,5	37,5	3,75	3,75
или пшенная	37,5	37,5	3,75	3,75
или пшеничная	37,5	37,5	3,75	3,75
или овсяная	37,5	37,5	3,75	3,75
Вода	120	120	12,0	12,0
Масса готовой каши	-	150		15,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
ВЫХОД	-	150/5		15/0,5

Пищевая ценность блюда на выход 150/5 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
3,2	4,2	20,8	133,8	26,82	15,99	111,12	0,58	0,06	0,00	0,00

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб пшеничный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. 2010г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	60	60	6,00	6,00
Выход		60		6,00

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 60 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
4,05	0,51	30,09	141,5	8,0	5,6	26	0,44	0,07	0,00	0,00



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб ржаной*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной	20	20	2,00	2,00
Выход		20		2,00

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 20г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1,33	0,24	8,37	40,96	25,55	14	43,75	0,98	0,11	0,14	0,00



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Сок овощной, фруктовый и ягодный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок томатный, или морковный, или черносмородиновый, или сливовый, или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный	150	150	15,0	15,0
ВЫХОД	-	150		15,0

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

Напиток реализуют при температуре 7-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует виду сока.

Запах: соответствует виду сока.

Вкус: соответствует виду сока.

Пищевая ценность блюда на выход 150 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	С	А
0,75	0,00	15,21	63,86	10,54	21,34	10,54	2,11	0,02	3,01	0,00



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Фрукты свежие*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	120	120	12	12
или груши	120	120	12	12
или персики	120	120	12	12
или абрикосы	120	120	12	12
или бананы	120	120	12	12
или виноград столовый	124,1	120	12,41	12
ВЫХОД	-	120	-	12

Пищевая ценность блюда на выход 120 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,75	0,0	15,15	63,6	10,5	6	10,5	2,1	0,02	3,0	0,00

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки, груши, персики, абрикосы и бананы перед подачей не очищают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают.

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод