**Яблоко**

**Технико-технологическая карта №38  Яблоко**

**Издательство г. Киев «А.С.К»  2003 г.**

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта распространяется на яблоко зачищенное, п/ф, вырабатываемое в наименование объекта, город.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления яблока зачищенного, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).**

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

1. **РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Яблоко | 50 | 50 |
| Выход: | ------ | 50,00 |

1. **Технология приготовления**

**Разрезают яблоко пополам. Чтобы сделать это, кладут его на разделочную доску и разрезают от центра плодоножки.**

1. **Характеристика готового блюда.**

**Внешний вид – яблоки, разрезанные на половинки или дольки. Семенные гнезда удалены. Цвет мякоти — желтоватый. Цвет кожицы зависит от помологического сорта яблок. Консистенция – плотная.**

**Вкус – мякоть яблок — сладкая или кисло-сладкая.**

**Запах – характерный для свежих яблок.**

1. **Требования  к оформлению, реализации и хранению.**

**Яблоки зачищенные – полуфабрикат, заготавливаемый по мере необходимости.Допустимый срок хранения яблок, зачищенных от семенного гнезда, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 при температуре +(2+4) градусов  С,  не более  12 часов с момента окончания технологического процесса.**

**Микробиологические показатели яблок зачищенных должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.**

**7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ. Минерально-витаминный состав**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| ценность, |
| 50,00 | 0,20 | 0,20 | 4,9 | 23,50 | 5 | 0 | 75,8 | 2,20 | 0,03 | 10,00 | 0,00 |