

Фрукти свіжі (слива свіжа або груша або апельсин або кавун)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал		
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи					
		Вікові групи, роки																	
		1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)
	Слива свіжа	67	67	89	60	60	80	0,48	0,48	0,64	0	0	0	6,06	6,06	8,08	25,8	25,80	34,4
	Груша свіжа	67	67	89	60	60	80	0,24	0,24	0,32	0,18	0,18	0,24	6,06	6,06	8,08	25,2	25,20	33,60
	Апельсин свіжий	89	89	119	60	60	80	0,54	0,54	0,72	0,12	0,12	0,16	5,70	5,70	7,60	24,0	24,0	32,00
	Кавун	67	67	89	60	60	80	0,39	0,39	0,52	0,1	0,1	0,14	4,00	4,00	5,00	17,00	17,00	23,00
	Вихід страви	—	—	—	60	60	80	0,48	0,48	0,64	0	0	0	6,06	6,06	8,08	25,80	25,80	34,40
								0,24	0,24	0,32	0,18	0,18	0,24	6,06	6,06	8,08	25,20	25,20	33,60
								0,54	0,54	0,72	0,12	0,12	0,16	5,70	5,70	7,60	24,00	24,00	32,00
								0,39	0,39	0,52	0,10	0,10	0,14	4,00	4,00	5,00	17,00	17,00	23,00

Технологія приготування

Плоди і ягоди свіжі перед видачею перебирають, видаляють плодоніжку, сміття, ретельно промивають проточною питною холодною водою. Підготовлені плоди і ягоди подають на мілкій тарілці при кімнатній температурі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: підготовлені плоди і ягоди викладені на тарілку.

Колір: відповідає кольору стиглих плодів або ягід.

Смак і запах: натуральних плодів або ягід.

Консистенція: соковита.

