

*Розробка технологічного процесу
приготування їжі для
комплексного вегетаріанського
меню ідальні при промисловому
підприємстві*

ВЕГЕТАРІАНСТВО



Виконала студентка групи ТХД 13 Бугеря Тетяна



ВЕГЕТАРИАНСКАЯ СТОЛОВАЯ

НИСКОВСКАГО ВЕГЕТАРИАНСКАГО ОБЩЕСТВА



Комплексне меню лакто-вегетаріанців

№ згідно Збірника рецептур	Назва страви	Вихід, г
1 сніданок		
386	Вівсяна каша з чорносливом	360
950	Кава чорна з вершками	100/25/15
	Печиво	100
2 Сніданок		
	Йогурт	200
3	Бутерброд з сиром	50
Обід		
249	Суп-пюре з свіжих грибів	250
299	Картопляне пюре	255
88	Салат з буряку з чорносливом	200
	Сік яблучний	200
	Хліб житній	100
Полуденок		
943	Чай з медом	200/20
	Печиво крекер	100
1 Вечеря		
467	Пудинг з сиру	220
	Кефір	200
1	Бутерброд з маслом	40
2 Вечеря		
867	Компот з шипшини	200









