

Ресторан «Plov Project»

Составлен на основании
тех. карты и справочника
пищевой ценности
продукта

29.03.2024

Пищевая и энергетическая ценность продукции компании Plov Project

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц				
	ГАРНИРЫ СОУСЫ										
1	Цветная капуста Баффало	0,15	24	1,5	9	260	64	4	24	690	Капуста цветная, соль, крахмал кукурузный, соус хойсин; смесь специй: перец чили хлопья, паприка молотая, кориандр, соль, перец черный молотый; масло растительное. Украшение: кунжут, укроп, петрушка.
2	Картофель жареный по-домашнему	0,13	18	2	10	210	35	3,5	20	410	Картофель, соль, лук репчатый, масло растительное, перец черный молотый, укроп, петрушка, сметана копченая.
3	Картофель фри	0,13	27	2,5	22	340	46	4	38	590	Картофель, соль, фритюрное масло, соус кетчуп.
4	Картофельное пюре	0,12	17	2,5	14	220	20	3	16	260	Картофель, молоко, масло сливочное, соль, сливки.
5	Рис Жасминовый	0,12	3	3	32	160	10	11	116	600	Рис жасмин, соль, масло сливочное, микрозелень.

