Стельмах Людмила Геннадьевна

Подписан: Стельмах Людмила Геннадьевна
DN: C=RU, S=Краснодарский край, L=Армавир, T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА № 1, SNILS=06531993175, INN=230201306709, E=stelmax_lg@mail.ru, G=Людмила Геннадьевна, SN=Стельмах, CN=Стельмах Людмила Геннадьевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2023-01-09 14:27:34

Утверждена
Заведующий МБДОУ № 1
_____Л.Г.Стельмах
приказ № 55 от 09.01.2023 г

Технологическая карта № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Нарезка из отварной свеклы с растительным маслом»**
Номер рецептуры: 40
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Свекла	60		48	
Масло растительное	2		2	
ВЫХОД:			50	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3.83	2.81	22.686	131,4	0.29

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очитку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток

Технология приготовления:

Подготовленную отварную свеклу, нарезают мелкой соломкой. Припускают при температуре 85 ^{o}С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: Свекла мелко нарезана,уложена горкой, заправлена растительным маслом
Консистенция: морковь – мягкая, сочная
Цвет: свеклы
Вкус: свойственный отварной свекле
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо