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 15:39:57

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

Технологическая карта № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Капуста тушенная с курицей»**
Номер рецептуры: 64
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарный изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Курица	60		60	
Капуста	110		100	
Масло растительное	2		2	
Лук репчатый	10		8,5	
Морковь	10		8	
Томатная пюре	6		6	
Вода	10		10	
ВЫХОД:			120	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,8	4,62	12,88	105,00	23.8

Технология приготовления:
Тушки крицы промывают, заливают водой и варят до готовности. Отделяют мясо от костей. Нарезанную соломкой свежую капусту, добавляют к мясу курицы и тушат до полуготовности. Овощи, чистят, шинкуют и пассируют на растительном масле с томатом и добавляют к капусте с мясом курицы. Тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения солят.

Требования к качеству:
Внешний вид: Смесь тушенной капусты с овощами
Консистенция: сочная, слабо хрустящая
Цвет: светло-коричневый
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо