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 15:51:19

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

Технологическая карта № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Капуста тушеная»**
Номер рецептуры: 143
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
Капуста свежая	150	170	150	170
Масло растительное	3	5	3	5
Томатное пюре	5	5	5	5
Морковь	10	10	7,5	7,5
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
ВЫХОД			110	130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,77	5,19	13,29	110,60	23,26
2,97	5,57	19,25	118,50	26,48

Технология приготовления:
Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (1 л), тушат до полуготовности, периодически помешивая. Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на масле, добавляют томат кладут в капусту, протушивают в течение 10-15 минут.

Требования к качеству:
Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами
Консистенция: сочная, слабо хрустящая
Цвет: светло-коричневый
Вкус: умеренно соленый
Запах: тушеной капусты и томата