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 15:51:49

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

Технологическая карта № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Тефтели рыбные тушеные»**
Номер рецептуры: 144
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
Рыба свежемороженая (минтай, треска)	118		105	
Крупа рисовая	5		5	
Масло растительное	2		2	
Яйца	1/8		4	
Лук репчатый	10		8,3	
Морковь	10		7,5	
Томатная паста	5		5	
ВЫХОД:			80	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,30	2,59	7,55	83,00	0,09

Технология приготовления:
Филе рыбы без костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке. В рыбную массу добавляют отваренный рис, яйца и хорошо вымешивают, отбивают. Из полученной массы формируют тефтели (одну на порцию), укладывают на противень, ставят в жарочный шкаф, запекают при температуре 150-160 ^{o}С, в течение 25-30 минут.

Требования к качеству:
Внешний вид: порционные изделия в виде шариков с вкраплениями риса, уложенные на тарелку и политые подливой с овощами
Консистенция: рыбы – в меру плотная, сочная, однородная
Цвет: светло-коричневый, на разрезе светло-серый
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо