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 16:13:12

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

Технологическая карта № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Биточек манный со сметаной»**
Номер рецептуры: 213
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
Крупа манная	30	45	30	45
Молоко	50	80	50	80
Яйца	0,1	0,125	0,1	0,125
Сахар	8	10	8	10
Масло растительное	10	12	10	12
Мука пшеничная	10	10	10	10
Сметана	14	17	14	17
ВЫХОД			80/10	100/10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,834	2,814	22,686	131,4	0,29
4,686	3,4393	27,727	160,6	0,36

Технология приготовления:
Варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши, охлаждают до 60-70 ^{o}С, добавляют сырые обработанные яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям круглую форму, панируют в муке и запекают в жарочном шкафу в течение 15-20 минут при температуре 180-200 ^{o}С. На каждый биточек добавляем сметану, запекаем в жарочном шкафу в течение 5-10 мин.

Требования к качеству:
Внешний вид: биточки – кругло-приплюснутые
Консистенция: однородная, мягкая
Цвет: корочки – золотистый или светло-коричневый, на разрезе – соответствует манной каше
Вкус: характерный манной каши и входящих в блюдо продуктов
Запах: характерный манной каши и входящих в блюдо продуктов