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 16:15:59

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

Технологическая карта № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Икра овощная из свежих овощей тушенная»**
Номер рецептуры: 56
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	100	130	90	127
Морковь	40	50	39	49
Томатное пюре	5	5	5	5
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Масло растительное	3	5	3	5
ВЫХОД			70	90

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,47	3,67	8,09	80,23	7,17
1,64	5,21	12,07	89,46	8,00

Технология приготовления:
Свеклу и морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассируют, в конце пассирования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассированным луком, прогревают в течении 10-15 минут.

Требования к качеству:
Внешний вид: протертые овощи равномерно перемешаны и заправлены чесноком и растительным маслом
Консистенция: сочная, мягкая
Цвет: продуктов, входящих в икру овощную
Вкус: продуктов, входящих в икру овощную
Запах: продуктов, входящих в икру овощную