

Технологическая карта № 12

Номер рецептуры: 12

Наименование блюда : **Кукуруза сладкая**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кукуруза консервированная	70	45	90	60	70	45		
Сахар-песок	1.2	1.2	2	2	1.2	1.2		
Масло растительное	2	2	3	3	3.6	3.6		
В ы х о д	40		60					

Технология приготовления:

Технология приготовления:

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	40	0.99	2.18	6.24	48.51	0	0	0	0	0
Детсад	60	1.32	3.24	8.72	69.28	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Диетолог _____ М.А. Смолина