

Технологическая карта № 12

Номер рецептуры: 12

Наименование блюда : **Кукуруза сладкая**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кукуруза консервированная	90	60						
Сахар-песок	2	2						
Масло растительное	6	6						
В ы х о д		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
Детсад	60	1.32	6.23	8.72	96.25	25.26	0.01	0.01	0.03	2.88

Источники, используемые при составлении:

Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011