

Технологическая карта № 12

Номер рецептуры: 12

Наименование блюда : **Кукуруза сладкая**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кукуруза консервированная	70	45						
Сахар-песок	1.2	1.2						
Масло растительное	3.6	3.6						
<b>В ы х о д</b>		45						

**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	45	0.99	3.78	6.24	62.9	18.94	0	0.01	0.02	2.16

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