

Технологическая карта № **НРТ8**

Номер рецептуры: НРТ8

Наименование блюда : **Рыба соленая (порциями)**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Селедка сл.соленая	21	10						
В Ы Х О Д		10						

Технология приготовления:

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают тонкими кусочками по 2-3 на порцию, или используют филе бесшкурное без костей промышленного производства.

Гарниры: картофель отварной, пюре картофельное.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: филе, нарезанное тонкими кусочками одинаковой формы.

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: соответствует виду рыбы

Вкус: соответствует виду рыбы

Запах: соответствует виду рыбы

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	10	1.7	0.85	0	14.45	8	0.11	0	0.01	0

Источники, используемые при составлении:

Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тутельян
составитель Федоренко О.В