

Технологическая карта № Н2

Номер рецептуры: Н2

Наименование блюда : **25-Кукуруза сладкая**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кукуруза консервированная	62	40	62	40				
В ы х о д	40		40					

Технология приготовления:

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают.

Температура подачи — 14 С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Кукуруза сохранила форму.

Консистенция: сочная, плотная.

Цвет: соответствующий консервированной кукурузе.

Вкус: свойственный консервированной кукурузе, без посторонних привкусов.

Запах: свойственный консервированной кукурузе, без посторонних запахов

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	В1	В2	С
Ясли	40	0.88	0.16	4.48	22.88	16.8	0	0.01	0.02	1.92
Детсад	40	0.88	0.16	4.48	22.88	16.8	0	0.01	0.02	1.92

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура