

Технологическая карта № **ТК145**

Номер рецептуры: ТК145

Наименование блюда : **25-Свекла тушеная в сметане**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	73	58	100	80				
Масло сливочное	1.2	1.2	1.2	1.2				
Сметана 15%	5	5	5	5				
Соль йодированная	0.3	0.3	0.5	0.5				
В ы х о д	60		80					

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают кубиками прогревают с маслом сливочным, добавляют припущенный лук, сметану, и тушат 10 минут при слабом кипении

Показатели качества и безопасности.

Требования к качеству:

Внешний вид: Свекла нарезана кубиками, соотношения компонентов соблюдено.

Консистенция: свекла мягкая, сметаны-однородная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: тушеных компонентов и сметаны.

Запах: тушеных компонентов и сметаны

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	60	1.01	1.68	5.3	40.34	27.25	0.83	0.01	0.03	5.82
Детсад	80	1.34	1.7	7.24	49.6	36.13	1.15	0.02	0.04	8.02

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура