

Технологическая карта № 331С

Номер рецептуры: 331С

Наименование блюда : **25-Сельдь слабосоленая порционно**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Селедка сл.соленая	90	40	100	50				
В ы х о д	45		50					

Технология приготовления:

Сельдь слабосоленую разделяют а филе без кожи и костей, нарезают мелкими ломтиками по 3-4 на порцию. Содержание соли в сельди не выше 4 %. Если сельдь с повышенным содержанием соли, ее необходимо разделить на филе и вымочить в кипяченой охлажденной воде.
Температура подачи -14 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Сельдь аккуратно нарезана, не деформирована.

Консистенция: сельди - мягкая, но не разваливающаяся.

Цвет: не изменился, соответствует сельди слабосоленой.

Вкус: слабосоленой сельди

Запах: без посторонних примесей, не допускается «загар» и запах окислившегося жира в сельди.

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	6.8	3.4	0	57.8	32	0.44	0.01	0.05	0
Детсад	50	8.5	4.25	0	72.25	40	0.55	0.01	0.07	0

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г.Челябинска"

О. А. Бура