Муниципальное автономное образовательное учреждение № 43 «Малыш»

 Утверждаю

 Заведующий МАДОУ № 43

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.В.Семухина

 Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018г

**Технологическая карта № 3/7**

Наименование изделия **Рыба (филе), припущенная с молоком и овощами**

Номер рецептуры: **технологическая карта № 3/7**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях**

**Показано детям с 1,6 до 3 лет**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья и пищевых продуктов | Расход сырья 1 порцию | Химический состав блюда |
| Пищевые вещества, г | Минеральные вещества, мг | Витамин, мг |
| брутто | нетто | белки | жиры | углеводы | Эн. ценность | Са | Fe | B1 | B2 | C |
| Минтай нераздел. | 92 | 46,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Морковь | 8 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 6 | 4,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко | 18,8 | 18,8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло растит | 0,8 | 0,8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соль йодиров | 0,8 | 0,8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход готового блюда |  | 60 | 7,59 | 1,57 | 1,51 | 72,75 | 41,25 | 0,43 | 0,05 | 0,07 | 0,49 |

**Показано детям с 3 до 7 лет**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья и пищевых продуктов | Расход сырья 1 порцию | Химический состав блюда |
| Пищевые вещества, г | Минеральные вещества, мг | Витамин, мг |
| брутто | нетто | белки | жиры | углеводы | Эн. ценность | Са | Fe | B1 | B2 | C |
| Минтай нераздел. | 84 | 62 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Морковь | 10 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 7,1 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко | 25 | 25 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло растит | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соль йодиров | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход готового блюда |  | 80 | 10,1 | 2,1 | 2 | 67 | 55 | 0,57 | 0,06 | 0,09 | 0,65 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья и пищевых продуктов | Расход сырья 1 порцию | Химический состав блюда |
| Пищевые вещества, г | Минеральные вещества, мг | Витамин, мг |
| брутто | нетто | белки | жиры | углеводы | Эн. ценность | Са | Fe | B1 | B2 | C |
| Минтай нераздел. | 105 | 77,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Морковь | 12,5 | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 10 | 7,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко | 31,2 | 31,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло растит | 1,2 | 1,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соль йодиров | 1,2 | 1,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход готового блюда |  | 100 | 12,66 | 2,62 | 1,52 | 83,75 | 68,8 | 0,72 | 0,08 | 0,12 | 0,82 |

**Технологический процесс**

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на порционе куски, укладывают в функциональные емкости – сковороду или протвни, смазанные растительным маслом, посыпают солью, сверху кладут нарезанные соломкой морковь, бланшированный репчатый лук, заливают молоком и припускают до готовности 20-25 минут. Отпускают рыбу с жидкостью, в которой она припускалась и овощами.

**Органолептические показатели качества**

Внешний вид - куски рыбы не развалившиеся сверху припущенная овощами.

Цвет – характерный для припущенной рыбы и овощей

Консистенция – рыбы и овощей - мягкая.

Запах - свойственный для припущенной рыбы с овощами в молоке, без постороннего.

Вкус - характерный для припущенной рыбы с овощами в молоке.

  **Шеф повар \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Диет сестра \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Бухгалтер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**