Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение № 43 «Малыш»

Утверждаю

Заведующий МАДОУ № 43

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

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г

**Технологическая карта № 14/7**

Наименование изделия **Суфле из рыбы**

Номер рецептуры: **технологическая карта № 14/7**

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 |
| Горбуша б/г | 98 | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Масса отварной рыбы** |  | **58** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко | 27 | 27 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшенич | 2,6 | 2,6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло слив | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соль йодиров | 0,2 | 0,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Соус молочный** |  | **26** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Яйца куриные | ¼ шт. | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло слив | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход готового блюда |  | 80 | 11,8 | 3,4 | 2,6 | 89 | 47,73 | 0,65 | 0,04 | 0,1 | 0,07 |

**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 |
| Горбуша б/г | 122 | 90 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Масса отварной рыбы** |  | **72,5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко | 34 | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшенич | 3 | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло слив | 1,3 | 1,3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соль йодиров | 0,2 | 0,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Соус молочный** |  | **32,5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Яйца куриные | 12,5 | 12,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло слив | 1,3 | 1,3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход готового блюда |  | 100 | 14,1 | 4,27 | 3,3 | 111 | 59,7 | 0,8 | 0,05 | 0,1 | 0,07 |

**Технологический процесс**

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают на куски, варят до готовности, бульон сливают, отварную рыбу измельчают дважды на мясорубке, в фарш добавляют молочный соус, желтки яиц, перемешивают, вводят взбитые белки.

приготовленную массу раскладывают в функциональную емкость, смазанную маслом сливочным и варят на пару 25-30 мин или запекают в жарочном шкафу 15-20 мин при температуре 180-200оС.

Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового

цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячим кипяченым молоком, варят 15 мин, затем добавляют соль и доводят до кипения.

Готовое суфле охлаждают 3-5 мин и нарезают на порции.

**Органолептические показатели качества**

Внешний вид — поверхность ровная, без трещин.

Цвет – серый .

Консистенция - однородная, средней густоты.

Запах - свойственный вареной рыбе с продуктами входящими в рецептуру, и молочному соусу, без постороннего.

Вкус - характерный вареной рыбе с продуктами входящими в рецептуру, и молочному соусу.

‘ ’

**Шеф повар \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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

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