МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
C=RU, S=Краснодарский край, STREET=ул. Ставропольская 13, L="г. Армавир, поселок Центральной усадьбы, совхоза Юбилейный", T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39, ОГРН=1022300641956, СНИЛС=10800378922, ИНН ЮЛ=2302030478, ИНН=230211565685, E=osemina82@gmail.com, G=Ольга Леонидовна, SN=Семина, CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
Я являюсь автором этого документа

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 39
_____О.Л. Семина

Технологическая карта № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Котлета мясная, соус томатный с овощами»**
Номер рецептуры: 299/367
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мясо говядина	68	75	68	
Хлеб пшеничный	5/3	10/6	8	
Яйцо	1/7	1/7	6	
Томатное пюре	3	5	3	
Морковь	10	10	7,5	
Лук репчатый	10	10	8,4	
Масло растительное	2	3	2	
Вода	10	10	10	
ВЫХОД:			68/20	79/30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,86	7,99	13,54	193,44	9,91
10,48	10,89	18,05	257,92	15,26

Технология приготовления:
Котлета: мясо измельчают на мясорубке, добавляют хлеб, предварительно замоченный в воде, соль, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают. Из полученной котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренными концами. Изделия, укладывают на противни и запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. в течение 20-25 мин.
Соус томатный с овощами. Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на сливочном масле, добавляют томат, заливают готовые изделия протушивают в течение 10-15 минут при температуре 200-220 град.
Требования к качеству:
Внешний вид: форма котлеты овально-приплюснутая с заостренными концами в томатно-овощном соусе
Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму.
Цвет: бульона – малиново-красный, овощей, свойственный овощам
Вкус: кисло-сладкий, умеренно-соленный
Запах: продуктов, входящих в состав блюда