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 № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Шницель мясной с соусом томатным 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	75
Хлеб пшеничный	5	10	5	10
Яйцо	1/7	1/7	6	6
Томатное пюре	3	5	3	5
Морковь	10	10	7,5	7,5
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Масло растительное	2	3	2	3
Вода	20	30	20	30
ВЫХОД:			60/20	80/30

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:
Шницель: Мясо измельчают на мясорубке, добавляют хлеб, предварительно замоченный в воде, соль, перемешивают, пропускают через мясорубку. В котлетную массу доюавляют яйцо и вымешивают. Из полученной котлетной массы разделывают изделия плоскоовальной формы, толщиной 1 см. 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 шницеля плоскоовальная 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