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 № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Капуста тушеная с мясом»**
Номер рецептуры: 143
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 говядины	68	75	68	75
Капуста свежая	140	160	112	128
Масло растительное	4	5	4	5
Томатное пюре	3	5	3	5
Морковь	10	10	7,5	7,5
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
ВЫХОД			164	183

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,80	4,62	21,8	105,00	23,80
3,20	5,28	24,75	120,00	27,20

Технология приготовления:
Мясо промывают, нарезают на куски весом 20-30 грамм, заливают водой и тушат в течение 1,5 часа. Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют 1 литр воды, тушат до полуготовности, периодически помешивая. Овощи чистят, шинкуют и пассируют на растительном масле с томатом и добавляют к капусте с мясом. Тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения солят.

Требования к качеству:
Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами с мясом
Консистенция: сочная, слабо хрустящая
Цвет: светло-коричневый
Вкус: умеренно соленый
Запах: тушеной капусты, мяса и томата