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 № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Рыба тушеная с овощами»**
Номер рецептуры: 261
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – М.: ДеЛи плюс, 2016 г. Москва.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Минтай с/м	100	110	78	98
Вода	10	10	10	10
Морковь	8	10	6	7,5
Томатное пюре	4	5	4	5
Лук репчатый	8	10	6,7	8,4
Масло растительное	2	3	2	3
ВЫХОД:			100	120

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,57	4,82	2,57	91,67	2,08
11,48	5,78	5,06	110,00	2,50

Технология приготовления:
Рыбу подваривают в течение 10-15 минут, отделяют от костей.
Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на растительном масле, добавляют томат, заливают рыбу, протушивают в течение 25 -30 минут при температуре 220-250 градусов. Отпускают с овощами, с которыми тушилась рыба.

Требования к качеству:
Внешний вид: тушеный кусочек филе рыбы уложен на тарелку, с овощами и соусом, сбоку гарнир.
Консистенция: мягкая у трески, допускается легкое расслаивание рыбной мякоти.
Цвет: филе рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.
Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами.
Запах: продуктов, входящих в блюдо.