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 № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Рыба, запеченная в омлете»**
Номер рецептуры: 263
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
Минтай	123	137	78	94
Яйца	½	½	½	1/2
Молоко	25	30	25	30
Мука пшеничная	2	3	2	3
Масло сливочное	2	2	2	2
ВЫХОД			130	140

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,40	26,47	2,16	217,95	0,21

Технология приготовления:
Филе рыбы нарезают на порционные куски и припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают в противень, смазанный маслом, сверху заливают смесью из яиц, молока и муки и запикают в жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов в течение 15-20 минут.

Требования к качеству:
Внешний вид: поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой без трещин.
Консистенция: мягкая, сочная, корочка хрустящая.
Цвет: светло-коричневый, на разрезе серый.
Вкус: запеченной рыхлой массы и соуса
Запах: продуктов, входящих в состав блюда.