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 № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Биточек манный со сметаной»**
Номер рецептуры: 213
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
Крупа манная	30	35	30	35
Молоко	75	80	75	80
Яйца	0,14	0,14	0,14	0,14
Сахар	6	8	6	8
Масло растительное	10	12	10	12
Мука пшеничная	10	15	10	1512
Сметана	12	12	12	12
ВЫХОД			80/12	90/12

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,834	2,814	22,686	131,4	0,29
4,686	3,4393	27,727	160,6	0,36

Технология приготовления:
Варят густую вязкую кашу из выхода 1 кг крупы 4 кг каши. Охлаждают до 60-70 градусов, добавляют сырые обработанные яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придают изделиям круглую форму, панируют в муке и запекают в жарочном шкафу в течение 15-20 минут при температуре 180-200 градусов. На каждый биточек добавляем сметану, запекаем еще 5-10 минут.

Требования к качеству:
Внешний вид: биточки – кругло-приплюснутые, поверхность без трещин, равномерно запечены
Консистенция: однородная, мягкая, пышная
Цвет: корочки – золотистый или светло-коричневый, на разрезе – светло кремовый или желтоватый
Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности.
Запах: входящих в блюдо продуктов