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=Т. 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 № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Икра кабачковая тушеная»**
Номер рецептуры: 54
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
Кабачки	130	150	104	120
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			100	115

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,77	5,19	13,29	110,60	23,26
2,97	5,57	19,25	118,50	26,48

Технология приготовления:
Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, припускают, измельчают, добавляют припущенные с томатом шинкованный лук и тертую морковь и тушат до готовности в течение 15-20мин.
Требования к качеству:
Внешний вид: уложена горкой, посыпана зеленью
Консистенция: сочная, мягкая, однородная
Цвет: светло-коричневый
Вкус: продуктов, входящих в блюдо
Запах: продуктов, входящих в блюдо