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 № 56

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Суфле из отварного мяса с рисом»**
Номер рецептуры: 295
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	89	119	66	88
Яйца	1/6	1/6	1/6	1/6
Крупа рисовая	30	35	30	30
Масло сливочное	3	3	3	3
Лук	10	10	8,6	8,6
Морковь	10	10	7,5	7,5
ВЫХОД			217	267

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7	15,70	28,43	323	0,44
12	18,48	33,45	380	0,51

Технология приготовления:
Отварное мясо и рисовую кашу пропускают через мясорубку, добавляют пропущенные через мясорубку пассированные лук и морковь, яйцо, сливочное масло, соль, перемешивают, выкладывают на противень и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут.

Требования к качеству:
Внешний вид: суфле сохранило форму
Консистенция: нежная, однородная
Цвет: супа – молочно-белый, сливочного масла - желтый
Вкус: светло-серый
Запах: продуктов, входящих в суфле