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 № 83

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Зразы рыбные с яйцом»**
Номер рецептуры: 281
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	110	130	86	101
Яйцо	0,25	0,25	10	10
Яйцо в фарш	0,1	0,125	4	8
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Морковь	10	10	7,5	7,5
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	
11,07	5,82	21,05	165,00	2,42
13,68	6,98	27,18	198,00	2,90

Технология приготовления:
Из рыбной котлетной массы формируют круглые лепешки, на середину кладут ¼ яйца, сваренного в крутую, края лепешки соединяют, придают изделию овальную форму, перекладывают на противень, смазывают маслом, запекают до готовности в жарочном шкафу 15-18 мин. При температуре 250-280 гр. Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на растительном масле, добавляют томат, заливают зразу, протушивают в течение 10-15 минут при температуре 250-280гр.

Требования к качеству:
Внешний вид: поверхность покрыта равномерно запеченной корочкой, без трещин, форма овально-приплюснутая, сбоку гарнир.
Консистенция: мягкая, сочная, корочки - хрустящая.
Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе серый.
Вкус: свойственный свежеприготовленной рыбной массе со вкусом припущенного лука и отварного яйца.
Запах: свойственный жаренной рыбной массе.