

14.04.212

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование блюда: «ОВОЩИ ОТВАРНЫЕ»

Номер рецептуры: Таблица № 24

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий,
г. Москва, 1996г.

Область применения: ДООУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Морковь до 01.01.		50,4	40*	75,6	60*
Морковь с 01.01.		53,6	40*	81,6	60*
Масса варёной моркови:	4,52/6,78	-	40	-	60
или					
2. Свекла до 01.01.		51,2	40*	76,8	60*
Свекла с 01.01.		54,4	40*	81,6	60*
Масса варёной свеклы:	6,4/9,6	-	40	-	60
Всего сухих веществ: (морковь)	4,52/6,78				
Всего сухих веществ: (свекла)	6,4/9,6				
Выход:		-	40	-	60

*масса варёных очищенных овощей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Морковь перебирают, тщательно моют под проточной водой, отваривают в кожуре до готовности, охлаждают, очищают и нарезают на порции.

Свеклу перебирают, тщательно моют под проточной водой, отваривают в кожуре до готовности, охлаждают, очищают, нарезают на порции.

Температура подачи не выше +14°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась. Консистенция варёных овощей мягкая.

Цвет – соответствует виду овощей.

Вкус и запах – свойственные варёным овощам.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 40г/60г) (по моркови)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,5/0,8		0,04/0,06		2,8/4,2		24,14/36,21	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,02/0,03	0,03/0,05	0/0	2/3	10,8/16,2	15,2/22,8	22/33	0,29/0,44

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.