

14.04.2012

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Наименование блюда: «СЕЛЬДЬ СОЛЁНАЯ»

Номер рецептуры: 109

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

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. Сельдь слабосоленая (филе)	18,88/23,6	70	40	87,5	50
Всего сухих веществ:	18,88/23,6				
Выход:		-	40	-	50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сельдь разделяют на филе без кожи и костей, нарезают тонкими кусочками. Если сельдь с повышенным содержанием соли, ее необходимо разделить на филе и вымочить в кипяченной охлажденной воде.
Температура подачи не выше +14°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Форма нарезки сохранена. Консистенция сельди мягкая, но не разваливающаяся.

Вкус, цвет и запах – Цвет, вкус и запах соответствуют используемому виду рыбы. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается запах окислившегося жира в сельди.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 40г/50г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
6,8/8,5		6,84/9		0/0		89,6/112	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,01/0,0	0,05/0,06	8/10	0,32/0,4	32/40	16/20	108/135	0,4/0,5

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.