



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022 г. № 70-од

Технологическая карта № 66

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Рыба соленая порционная»**

Номер рецептуры: 8

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тютельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	ясли	ясли	сад	сад
Сельдь	63	30	63	30
ВЫХОД:		30,0		30,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
4,25	2,13	1,54	36	0,01		5	20,0	67,5	10,0	0,28

Технология приготовления: Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают тонкими кусочками по 2-3 на порцию, или используют филе обескостенное без костей промышленного производства.

Требования к качеству:

Внешний вид: филе, нарезанное тонкими кусочками одинаковой формы.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: соответствует виду рыбы.

Вкус: соответствует виду рыбы.

Запах: соответствует виду рыбы.