

Технологическая карта № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Свекольник с яйцом и сметаной»

Номер рецептуры: 68

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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
Картофель с 01.09 по 31.10	160	186	120	140
с 31.10.по 31.12	172	200	120	140
с 31.12.по 28.02	185	216	120	140
с 29.02.по 01.09	200	234	120	140
Яйцо	1/8	1/8	5	5
Свекла	38	48	30	40
Морковь	10	10	7,5	7,5
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Томатная паста	5	5	5	5
Масло растительное	1	2	1	2
Бульон или вода	140	175	140	175
ВЫХОД:			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,63	4,00	21,29	107,8	2,03
2,04	5,01	39,11	139,75	3,79

Технология приготовления:

Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают холодной проточной водой от земли и песка, после чего очищают. После очистки овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощей повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. Очищенный картофель до приготовления следует хранить в посуде с холодной водой не более 2-х часов, что предохраняет клубни от окисления и потемнения, другие овощи хранят без воды. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением. Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности. В кипящую воду закладывают нарезанный брусочками картофель, доводят до кипения, варят 10-15 минут, кладут пассированные овощи, тушеную свеклу и варят свекольник до готовности. Перед окончанием варки добавляют соль.

Температура подачи: +60...+65°C

Требования к качеству:

Внешний вид: на поверхности видны блески жиры.

Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму.

Цвет: бульона – малиново-красный, овощей-свойственный овощам.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно-соленый.

Запах: продуктов, входящих в состав блюда.