



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
Детский сад № 4 «Светлячок»
Дючкова А.Н.
21.03.2017г. приказ № 65

Салат из кукурузы консервированной № 12

Наименование блюда: Салат из кукурузы консервированной
Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 12

Вид обработки: Варка

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Мозильного и В. А. Тутельяна

Рецептура (раскладка продуктов) на 60 грамм нетто/на 40 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза сахарная консервированная	79,74	55,8	53,16	37,2
Сахар	1,8	1,8	1,2	1,2
Масло растительное	3,6	3,6	2,4	2,4

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 60 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 40 грамм блюда
Белки, г	1,728	1,152
Жиры, г	3,708	2,472
Углеводы, г	4,824	3,216
Калорийность, ккал	59,58	39,72
В1, мг	0,06	0,04
В2, мг	0,03	0,02
С, мг	5,58	3,72
Са, мг	11,196	7,464
Fe, мг	0,396	0,264

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: кукуруза сохранила форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный консервированной кукурузе

Вкус: умеренно сладкий

Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом