

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



Бульон мясной № 511

Наименование блюда: **Бульон мясной**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 511

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 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Мясо бескостное	33,5	33,5
или Птица обработанная	33,5	33,5
или Рыба	48,57	31,5
Вода питьевая	100	100
Лук	2	1,7
Морковь	2,1	1,7
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5

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

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	0
Калорийность, ккал	0
В1, мг	0
В2, мг	0
С, мг	0
Са, мг	0
Fe, мг	0

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Для приготовления бульонов используют мясо бескостное, обработанную птицу или рыбу. Технология приготовления бульонов по данной рецептуре является традиционной. Мясо, птицу, рыбу отварные используют для приготовления различных блюд.