

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта: №22

Наименование изделия : **Рыба отварная**

Номер рецептуры: 256

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Из филе, выпускаемого промышленностью: судак	106	98
Или хек тихоокеанский	106	98
Или треска	106	98
Выход: 125г		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
2,09	1,02	2,04	25,75	0,05

Технология приготовления: Рыбу нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают водой на 3-5 см выше поверхности рыбы, когда жидкость закипит, удаляют пену и варят до готовности.

Температура готового блюда при отпуске +60 С..... +65 С

Требования к качеству:

Внешний вид: рыба уложена на тарелку, сбоку гарнир

Консистенция: однородная, мягкая

Цвет: белый

Вкус: свойственный продуктам входящим в блюдо

Запах: слабовыраженный запах творога и продуктов, входящих в блюдо