

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта №40

Наименование изделия: **Бульон мясной прозрачный**

Номер рецептуры: 115

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
Вода	250	250
Мясо	50	42
Выход: 200		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
1,62	4,86	6,73	77,25	13,29

Технология приготовления: предназначенные для варки бульона куски мяса нарезают массой не более 2 кг, заливают горячей водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 мин.

При правильной варке бульон получается прозрачным