**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из кукурузы (консервированной)**

Номер рецептуры: 12

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2014,

стр. 99.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | |
| Расход сырья и полуфабриката | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Кукуруза консервированная | 58,45 | 351 |
| Сахар | 1,2 | 1,2 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Выход: | - | 40 |

**1масса прогретой кукурузы**

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| 40 | 1,15 | 2,46 | 3,21 | 39,72 | 11,19 | 0,39 | 0,06 | 0,03 | 3,77 |

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