УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №181

Наименование изделия: Кукуруза отварная

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г					Энерг, ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б		Ж		У	
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Кукуруза свежая в початках	250	225						
Или консервированная	250	150						
Масса вареного початка	-	225						
Масса вареных зерен	-	150						
Масло сливочное	5	5						
Итого:			13,8	0,0	8,7	4,6	95,6	516

Витамины, мг			**Минеральные в-ва, мг**	
B_1	**B_2**	**C**	**Ca**	**Fe**
0,30	0,10	0,0	41	4,7

Выход: Початка с маслом – 230

Зерен с маслом - 155

Технология приготовления: С початка кукурузы срезают стебель так, чтобы не отпали листья, и тщательно промывают. Варят початки в подсоленной воде до готовности и оставляют в отваре до подачи. При отпуске початков целиком с них удаляют листья, отдельно подают масло сливочное. С вареных початков можно снять зерна. Перед отпуском их заправляют соусом, доводят до кипения. Зерна можно довести до кипения в отваре, а затем откинуть и заправить сливочным маслом. Кукурузу консервированную прогревают вместе с отваром, после чего его сливают, а зерна заправляют сливочным маслом или соусом молочным или сметанным.

Температура подачи: от 60 – 65°С

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Кукуруза в початках или в зернах, зерна политы маслом. Консистенция мягкая. Цвет желтый. Вкус умеренно соленый. Запах отварной кукурузы.