**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1020**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Мешанина

Номер рецептуры: 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картошка | 100 | 100 | 10000 | 10000 |
| Курица | 100 | 90 | 10000 | 9000 |
| Морковь | 15 | 15 | 1500 | 1500 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б | Ж | У | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 4,00 | 14,00 | 45,00 | 536,00 | 17,00 | 425,00 | 46,00 | 57,00 | 27,00 | 14,00 | 343,00 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

|  |
| --- |
| Все смешать и в духовку |

Описание качества блюда

|  |
| --- |
| На вкус лучше чем выглядит |

Утвержденно: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Долгоновский Ю.М

Директор

МОУ СОШ с. Выползово 05.04.2024