**Бульон мясной**

[](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)

Наименование блюда: **Бульон мясной**

Технологическая карта (кулинарный рецепт)

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Мясо бескостное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/4/219.php) | 33.5 | 33.5 |
|   *или* [Птица обработанная](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/4/231.php) | 33.5 | 33.5 |
|   *или* [Филе рыбное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/6/274.php) | 33.5 | 33.5 |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/10.php) | 100 | 100 |
| [Лук](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/4.php) | 2 | 1.7 |
| [Морковь](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/12/5.php) | 2.1 | 1.7 |
| [Соль](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup1/10/296.php) | 0.5 | 0.5 |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 0 |
| Жиры, г | 0 |
| Углеводы, г | 0 |
| Калорийность, ккал | 0 |
| B1, мг | 0 |
| B2, мг | 0 |
| C, мг | 0 |
| Ca, мг | 0 |
| Fe, мг | 0 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 180 | 200 |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Для приготовления бульонов используют мясо бескостное, обработанную птицу или филе рыбное. Технология приготовления бульонов по данной рецептуре является традиционной. Мясо, птицу, рыбу отварные используют для приготовления различных блюд. |