

Акт
контроля первичной и кулинарной обработки продукции
в столовой МБОУ СОШ № 86
от 09.04.2024

Членами Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления капусты тушеной.

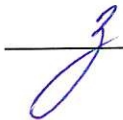
Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульён или воду (20-30% массе сырой капусты), масло, пассерованное томатное пюре и тушат до готовности в периодическом помешивании). Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Если свежая капуста горчит ее перед тушением ошпаривают 3-5 минут.

При отпуске можно посыпать зеленью.

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ИП
Розенбах Е.О.

Члены Комиссии по организации питания МБОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А

 / Землянскова Е.А.