МАДОУ "ДС № 48 г. Челябинска"

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий _____О.А. Бура

Технологическая карта № **РТ770**

Номер рецептуры: РТ770

Наименование блюда : ****Рагу из овощей АЛЛЕРГО**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	41	30	59	43	41	30		
Морковь	25	16.25	39	30	25	16.25		
Капуста белокочанная	26	16	40	27	26	16		
Лук репчатый	17	12	20	15	17	12		
Масло растительное	3	3	4	4	3	3		
Соль йодированная	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5		
В Ы Х О Д	110		130					

Технология приготовления:

Овощи промывают, очищают. Нарезанные дольками картофель, морковь кладут в котел, добавляют воду (20—30 % к массе сырых овощей), часть растительного масла и тушат до полуготовности при помешивании. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Лук бланшируют и пассируют на второй части растительного масла. Затем овощи (картофель и морковь) соединяют с припущенной капустой, пассированным репчатым луком и тушат 15-20 минут до готовности.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: овощи имеют кусочки одинаковой формы и размера.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: кремовый.

Вкус: в меру соленый.

Запах: свойственный рагу овощному, без посторонних запахов

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность,ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	110	1.21	3.16	7.72	64.11	0	0	0	0	0
Детсад	130	1.85	4.23	11.52	91.54	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Диетолог_____М.А. Смолина