

Технологическая карта № **РТ200**

Номер рецептуры: РТ200

Наименование блюда : ****Капуста тушеная с яблоком**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста квашенная	160	130						
Яблоки	18	13						
Лук репчатый	10	8						
Морковь	12	10						
Масло сливочное	3	3						
Соль йодированная	0.5	0.5						
Томат-паста	3	3						
Масло растительное	3	3						
В ы х о д	130							

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду (20—30 % к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассированные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, за 10 мин до конца тушения добавляют мелко нарезанные яблоки. За 5 минут до тушения заправляют сливочным маслом, солью и вновь доводят до кипения.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: овощи имеют кусочки одинаковой формы и размера.

Консистенция: мягкая, сочная, капусты - упругая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, в меру соленый.

Запах: свойственный тушеной капусте, 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
Детсад	130	2.77	5.33	6.91	86.67	72.82	1.28	0.04	0.04	42.38

Источники, используемые при составлении: