

Технологическая карта № **TK175**

Номер рецептуры: TK175

Наименование блюда : **\*\*Овощи в молочном соусе**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	28	19.6						
Морковь	13.5	8.75						
Горошек консервированный	10	6						
Капуста белокочанная	20	10						
Молоко 3,2%	10	10						
Мука	1	1						
Масло сливочное	2	2						
Соль йодированная	0.5	0.5						
Сахар-песок	0.2	0.2						
<b>В ы х о д</b>		<b>60</b>						

**Технология приготовления:**

Подготовленные овощи нарезают средним кубиком 1х1 см. Припускают по отдельности при закрытой крышке с добавлением масла слоем не более 12 см. Соединяют с зеленым горошком молочным соусом и кипятят 1-2 минуты. Отпускают выкладывают овощи горкой. Температура подачи 65\*С.

**Приготовления соуса:** Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют солью и еще раз доводят до кипения.

**Требование к качеству:**

**Форма** нарезки овощей сохранена.

Консистенция мягкая.

Цвет, свойственный овощам. Овощи имеют вкус слегка соленый с ароматом молока. Не допускается запах подгорелого молока и овощей

Консистенция молочного соуса как густая сметана цвет белый, вкус молочно маслянистый. Не допускается вкус пригорелого молока.

**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	60	1.24	1.88	6.04	46.06	20.03	0.32	0.04	0.16	5.09

Источники, используемые при составлении: