

Технологическая карта № **РТ219**

Номер рецептуры: РТ213

Наименование блюда : ****Овощное пюре**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	75	52						
Морковь	60	50						
Капуста белокочанная	52	42						
Горошек консервированный	21	12						
Масло сливочное	3	3						
Молоко 3,2%	10	10						
Соль йодированная	1	1						
В Ы Х О Д			120					

Технология приготовления:

Подготовленные морковь, капусту нарезают соломкой, добавляют воду (20-30 % к массе овощей) и тушат до полуготовности. Затем добавляют нарезанный брусочками картофель и тушат до готовности. За 10 минут до конца тушения и всыпают зеленый горошек. Тушеные овощи протирают в горячем виде, солят и при непрерывном помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Хорошо протертая масса без комков.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет: кремово-оранжевый с зелеными вкраплениями.

Вкус: входящих в состав овощей, в меру соленый.

Запах: свежеприготовленных овощей и продуктов, входящих в блюдо

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	120	2.98	2.78	15.11	97.34	37.5	0.95	0.11	0.42	14.23

Источники, используемые при составлении: