

Технологическая карта № **РТ219**

Номер рецептуры: РТ213

Наименование блюда : **\*\*Овощное пюре**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	70	48						
Морковь	50	40						
Капуста белокочанная	42	32						
Горошек консервированный	18	9						
Масло сливочное	2	2						
Молоко 3,2%	9	9						
Соль йодированная	0.3	0.3						
<b>В Ы Х О Д</b>							110	

**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
Ясли	110	2.5	1.99	13.06	80.11	29.78	0.8	0.1	0.38	12.62

Источники, используемые при составлении: