

Технологическая карта № **ТК390**

Номер рецептуры:

Наименование блюда : ****Пюре из гороха с пассерованным луком**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Горох лущеный	55	54.6						
Лук репчатый	38	30.3						
Масло сливочное	3	3						
Соль йодированная	1	1						
В ы х о д		130						

Технология приготовления:

Горох промывают, замачивают в холодной воде в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой (2,5л на 1 кг. гороха), и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении 60-90 минут. Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того, как горох станет целиком мягким, варку прекращают, отвар сливают. Горячий отварной горох соединяют с пассерованным репчатым луком, протирают добавляют соль, перемешивают. Температура подачи 65*С.

Требование к качеству:

Цвет желтый, масса однородная, в меру соленая, без посторонних привкусов, с ароматом пассерованного лука.

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	13.01	3.11	28.79	195.15	62.39	4.1	0.51	0.11	3.03

Источники, используемые при составлении: