

Технологическая карта № **ТК390**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Если							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Горох лущеный	41	39.4						
Лук репчатый	28	20.3						
Масло сливочное	2	2						
Соль йодированная	0.5	0.5						
<b>В ы х о д</b>		110						

**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
Если	110	9.36	2.12	20.64	139.11	43.68	2.94	0.36	0.08	2.03

Источники, используемые при составлении: