

Технологическая карта № **РТ770**

Номер рецептуры: РТ770

Наименование блюда : ****Рагу из овощей**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	59	43						
Морковь	39	30						
Капуста белокочанная	40	27						
Лук репчатый	20	15						
Масло растительное	4	4						
Масло сливочное	3	3						
Соль йодированная	0.5	0.5						
В Ы Х О Д		130						

Технология приготовления:

Овощи промывают, очищают. Нарезанные дольками картофель, морковь кладут в котел, добавляют воду (20—30 % к массе сырых овощей), часть растительного масла и тушат до полуготовности при помешивании. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Лук бланшируют и пассируют на второй части растительного масла. Затем овощи (картофель и морковь) соединяют с припущенной капустой, пассированным репчатым луком, соусом сметанным и тушат 15-20 минут до готовности. При отпуске рагу поливают маслом сливочным.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: овощи имеют кусочки одинаковой формы и размера.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: кремовый.

Вкус: в меру соленый.

Запах: свойственный рагу овощному, без посторонних запахов.

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	1.87	6.4	11.56	111.37	19.61	0.74	0.08	0.33	11.6

Источники, используемые при составлении: