

Технологическая карта № **РТ207**

Номер рецептуры: РТ207

Наименование блюда : **\*\*Розовое пюре**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	79	60						
Морковь	83	67.5						
Молоко 3,2%	9	9						
Масло сливочное	6	6						
Соль йодированная	1	1						
<b>В Ы Х О Д</b>			120					

**Технология приготовления:**

Картофель отваривают на пару или в кипящей подсоленной воде (0,6- 0,7 л. воды на 1 кг. овощей) до готовности, воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Морковь очищенную припускают дольками с небольшим количеством воды до готовности и тоже протирают. Картофель и морковь соединяют, разводят горячим кипяченным молоком, добавляют масло сливочное растопленное, все прогревают на плите и взбивают до пышной однородной массы.

Отпускают как блюдо со сливочным маслом или как гарнир.

Температура подачи: 65\*С

**Показатели качества и безопасности.**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** однородная масса без комочков непротертых овощей.

**Консистенция:** густая, пышная, однородная.

**Цвет:** розоватый (светло-оранжевый), без темных включений.

**Вкус:** сладковато-слабосоленный, нежный, свойственный набору продуктов.

**Запах:** овощного пюре, не допускается запах пригоревшего молока.

**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	2.39	4.95	14.94	113.81	40.15	1.06	0.12	0.49	15.49

Источники, используемые при составлении: