

Технологическая карта № **РТ207**

Номер рецептуры: РТ207

Наименование блюда : ****Розовое пюре**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	69	50						
Морковь	73	57.5						
Молоко 3,2%	9	9						
Масло сливочное	5	5						
Соль йодированная	0.3	0.3						
В Ы Х О Д		110						

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
Ясли	110	2.05	4.17	12.61	96.15	33.63	0.88	0.1	0.41	12.99

Источники, используемые при составлении: