

Технологическая карта № **РТ395**

Номер рецептуры: РТ395

Наименование блюда : **\*\*Сложный гарнир**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	84.3	50.58						
Капуста белокочанная	100	78						
Молоко 3,2%	20	20						
Масло сливочное	2	2						
Соль йодированная	1	1						
Лук репчатый	8	7						
Морковь	8	6						
Масло растительное	1.5	1.5						
<b>В Ы Х О Д</b>			110					

**Технология приготовления:**

Пюре картофельное готовят, как указано в рецептуре № 206. Капусту тушеную готовят, как указано в рецептуре № 200. Затем на половину тарелки укладывают пюре картофельное, делают всеобщий рисунок, на вторую половину укладывают капусту тушеную, и подают.  
Температура подачи — 65 °С.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** сложный гарнир уложен правильно, как описано в технологии приготовления блюда.

**Консистенция:** пюре - однородная, без комочков; капусты - мягкая, сочная, упругая.

**Цвет:** пюре - от кремового до белого, без темных включений; капусты - светло-коричневый.

**Вкус:** пюре - в меру соленый, свойственный набору продуктов; капусты - кисло-сладкий, в меру соленый.

**Запах:** пюре - масла и молока, не допускается запах пригоревшего молока; капусты - свойственный тушеной капусте, 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
Ясли	110	2.91	3.81	13.71	100.76	37.01	0.61	0.08	0.39	11.38

Источники, используемые при составлении: