

Технологическая карта № **РТ356С**

Номер рецептуры: РТ356С

Наименование блюда : **25-.Горошница 120/150**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Горох лущеный	39	39	49	49				
Масло сливочное	3	3	4	4				
Вода	80	80	100	100				
Соль йодированная	1.2	1.2	1.5	1.5				
<b>В ы х о д</b>	120		150					

**Технология приготовления:**

Бобовые промывают, замачивают в холодной воде (в прохладном месте) в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг бобовых) 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, добавляют соль (8-10г на 1кг), отвар сливают.

Готовый горох заправляют маслом сливочным. Температура подачи -65 °с.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** Зерна крупы полностью набухают, хорошо проварены. Горох заправлен маслом.

**Консистенция:** однородная.

**Цвет:** желтый.

**Вкус:** в меру соленый, без посторонних привкусов. **Запах:** свойственный бобовым, 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	120	8.99	2.8	18.8	136.36	39.85	2.77	0.35	0.07	0
Детсад	150	11.3	3.68	23.62	172.85	50.09	3.48	0.44	0.09	0

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура