

Технологическая карта № **РТ200С**

Номер рецептуры: РТ200С

Наименование блюда : **25-Капуста тушеная**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	140	112	160	128				
Морковь	9	7.2	10	8				
Масло сливочное	4	4	5	5				
Соль йодированная	1.5	1.5	2	2				
Лук репчатый	10	8	12.5	10.5				
Томат-паста	2	2	3	3				
Масло растительное	1	1	1	1				
Вода	10	10	15	15				
В ы х о д	110		130					

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду (20-30 % к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассированные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, пассерованное томат-пюре и тушат до готовности 40- 45 мин. За 10 мин до конца тушения капусту заправляют солью.

Температура подачи -65 °с.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: овощи имеют кусочки одинаковой формы и размера.

Консистенция: мягкая, сочная, капусты - упругая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, в меру соленый.

Запах: 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	1.92	3.92	6.48	68.91	11.3	0.21	0.01	0.01	1.68
Детсад	130	2.24	4.65	7.59	81.21	14.58	0.27	0.01	0.01	2.23

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура