

Технологическая карта № **РТ213С**

Номер рецептуры: РТ213С

Наименование блюда : **25-Пюре морковное**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	140	112	165	132				
Молоко 2,5 %	8	8	8	8				
Масло сливочное	2	2	2	2				
Сахар-песок	1.5	1.5	1.8	1.8				
Соль йодированная	1	1	1.2	1.2				
В Ы Х О Д	110		130					

Технология приготовления:

Морковь нарезают дольками, заливают небольшим количеством кипящей воды, припускают до готовности при закрытой крышке без соли, протирают. Добавляют растопленное сливочное масло, соль сахар, горячее молоко, доводят до кипения, проваривают 5 мин.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Пюре уложено на тарелку горкой, на поверхность нанесен рисунок.

Консистенция: средней густоты, пышная, однородная, без кусочков непротертой моркови.

Цвет: оранжевый.

Вкус: в меру соленый, нежный.

Запах: молока и масла сливочного, 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	1.7	1.76	9.63	61.18	44.05	0.83	0.07	0.09	5.7
Детсад	130	1.96	1.78	11.31	69.12	50.19	0.98	0.08	0.11	6.7

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____. О. А. Бура