

Технологическая карта № **РТ395С**

Номер рецептуры: РТ395

Наименование блюда : **25-Сложный гарнир**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	75	56	80	60				
Капуста белокочанная	83	66	110	88				
Молоко 2,5 %	10	10	15	15				
Масло сливочное	3	3	3	3				
Соль йодированная	1.5	1.5	2	2				
Лук репчатый	6	5	8	6.7				
Морковь	8	6	12	10				
Масло растительное	2	2	2.5	2.5				
В Ы Х О Д	110		130					

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 веерообразный 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	2.53	4.66	13.43	105.82	27.01	0.65	0.08	0.42	12.13
Детсад	130	3.15	5.31	15.72	123.29	36.86	0.74	0.09	0.45	13.37

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура