УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 8.6.1/1

Наименование блюда: КАПУСТА ТУШЕНАЯ С 3Х ДО 7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕЛИ ПРИНТ 2012Г (МОСКВА)

Номер рецептуры: 336 *ПРОИЗВЕДЕНА ЗАМЕНА ЧАСТИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА НА СЛИВОЧНОЕ, Д ОБАВЛЕНА СМЕТАНА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	171	136,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	2	2
ТОМАТ ПАСТА	2	2
МОРКОВЬ КРАСНАЯ ДО 1 ЯНВАРЯ	20	16
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,72
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	1	1

Выход: 140

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
2,98	3,63	9,19	83,24	73,12	1,04	0,05	0,06	24,89

Технология приготовления:

МОРКОВЬ С 1 ЯНВАРЯ - 21 гр.
НАРЕЗАННУЮ СОЛОМКОЙ СВЕЖУЮ КАПУСТУ КЛАДУТ В КОТЕЛ СЛОЕМ 30 СМ, ДОБАВЛЯЮТ ВОДУ (20-30% К СЫРОЙ МАССЕ КАПУСТЫ), МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, ПРОГРЕТУЮ ТОМАТНУЮ ПАСТУ И ТУШАТ ДО ПОЛУГОТОВНОСТИ ПРИ ПЕРИОДИЧЕСКОМ ПОМЕШИВАНИИ. ЗАТЕМ ДОБАВЛЯЮТ ПРИПУЩЕННЫЕ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ, НАРЕЗАННЫЕ СОЛОМКОЙ, МОРКОВЬ И ЛУК И ТУШАТ ДО ГОТОВНОСТИ. ЗА 5 МИНУТ ДО КОНЦА ТУШЕНИЯ КАПУСТУ ЗАПРАВЛЯЮТ ПОДСУШЕННОЙ МУКОЙ, СОЛЬЮ И ВНОВЬ ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: СМЕСЬ ТУШЕНОЙ КАПУСТЫ С ОВОЩАМИ; КАПУСТА, ЛУК И МОРКОВЬ - В ВИДЕ СОЛОМКИ. КОНСИСТЕНЦИЯ: СОЧНАЯ, СЛАБОХРУСТЯЩАЯ. ЦВЕТ: СВЕТЛО - КОРИЧНЕВЫЙ. ВКУС: СВОЙСТВЕННЫЙ КАПУСТЕ И ПРОДУКТАМ, ВХОДЯЩИМ В СОСТАВ, УМЕРЕННО СОЛЕНЫЙ, КИСЛО - СЛАДКИЙ. ЗАПАХ: ТУШЕНОЙ КАПУСТЫ, ТОМАТА, ОВОЩЕЙ. ПРОДОВОЛЬСТЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ОТПУСКАЮТ С МЯСНЫМИ ИЛИ РЫБНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ. ПОДАЮТ БЛЮДО ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +60...+ 65 ГРАД.С.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./