ФИО	подпись		
/	/	/	
Заведующий			
<i>УТВЕРЖДАЮ</i>			

## Технологическая карта № 8.15.1/3

Наименование блюда: РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С ЗХ ДО 7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

*Номер рецептуры:* 148/366 \*ПРОИЗВЕДЕНА ЗАМЕНА КАБАЧКОВ НА КАПУСТУ И МОРКОВЬ.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов На 1 порцию, гр			
	Брутто	Hemmo		
КАРТОФЕЛЬ С 1 СЕНТЯБРЯ ПО 31 ОКТЯБРЯ	77	57,75		
МОРКОВЬ КРАСНАЯ ДО 1 ЯНВАРЯ	30	24		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2		
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50	40		
СМЕТАНА 10% ЖИРНОСТИ	6	6		
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	2	2		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,56		
ТОМАТ ПАСТА	1	1		
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	2	2		

**Выход:** 140

Пищевые вещества		Минер. вещества, мг		Витамины, мг				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	<i>B1</i>	B2	C
2,74	4,38	15,41	113,21	40,24	1,04	0,09	0,09	16,7

## Технология приготовления:

КАРТОФЕЛЬ С 1 НОЯБРЯ - 82 гр., С 1 ЯНВАРЯ -89 гр., С 1 МАРТА - 96 гр; МОРКОВЬ С 1 ЯНВАРЯ - 32 гр. НАРЕЗАННЫЕ ДОЛЬКАМИ ИЛИ КУБИКАМИ КАРТОФЕЛЬ И МОРКОВЬ СЛЕГКА ЗАПЕКАЮТ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ, КАПУСТУ НАРЕЗАЮТ КВАДРАТИКАМИ И ПРИПУСКАЮТ ДО ПОЛУГОТОВНОСТИ. КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ СОЕДИНЯЮТ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ (СМ. НИЖЕ) И ТУШАТ 10-15 МИНУТ, ДОБАВЛЯЮТ ПРИПУЩЕННЫЙ РЕПЧАТЫЙ ЛУК, СОЛЬ И ТУШАТ ЕЩЕ 15 МИНУТ ДО ГОТОВНОСТИ. СОУС ТОМАТНЫЙ ГОТОВЯТ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ: ПРОСЕЯННУЮ МУКУ ПОДСУШИВАЮТ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ НЕ ДОПУСКАЯ ПРИГОРАНИЯ. МУКУ ОХЛАЖДАЮТ ДО 60-70С, ИСПОЛЬЗУЮТ ЧЕТВЕРТУЮ ЧАСТЬ ГОРЯЧЕЙ ЖИДКОСТЬ И ВЫМЕШИВАЮТ ДО ОБРАЗОВАНИЯ ОДНОРОДНОЙ МАССЫ, ЗАТЕМ ДОБАВЛЯЮТ ОСТАВШУЮСЯ ЖИДКОСТЬ И ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ. МЕЛКО НАРЕЗАННЫЕ МОРКОВЬ И ЛУК (БЕРЁТСЯ 3 ГР МОРКОВИ И 2 ГР РЕПЧАТОГО ЛУКА ОТ КОЛИЧЕСТВА ПРЕДУСМОТРЕННОГО РЕЦЕПТУРОЙ) ПРИПУСКАЮТ, ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ТУШЕНЫЕ ОВОЩИ И ВАРЯТ ДО ГОТОВНОСТИ. В КОНЦЕ ВАРКИ ДОБАВЛЯЮТ СОЛЬ. ГОТОВЫЙ СОУС ПРОЦЕЖИВАЮТ, ПРОТИРАЯ ПРИ ЭТОМ РАЗВАРИВШИЕСЯ ОВОЩИ, И ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ ПРИ ОТПУСКЕ ПОЛИВАЮТ ПРОКИПЯЧЕННОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО.

## Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ НАРЕЗАНЫ КУБИКАМИ ИЛИ ДОЛЬКАМИ, КАПУСТА КВАДРАТИКАМИ, ФОРМА НАРЕЗКИ СОХРАНЕНА. КОНСИСТЕНЦИЯ: МЯГКАЯ, ПЛОТНАЯ, ВКУС: УМЕРЕННО СОЛЕНЫЙ. ЗАПАХ: ТУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

## Требования к оформлению и подаче блюда:

БЛЮДО ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНО ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ +60...+65 ГРАД.С. С МОМЕНТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ОТПУСКА БЛЮДО МОЖЕТ НАХОДИТЬСЯ НА ГОРЯЧЕЙ ПЛИТЕ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСОВ.

2 марта 2022 г. Страница 1 из 2

2 марта 2022 г. Страница 2 из 2