УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта №8.6/5

Наименование блюда: КАПУСТА ТУШЕНАЯ С 1Г ДО 3Х 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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	160	128
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	2	2
ТОМАТ ПАСТА	1	1
МОРКОВЬ КРАСНАЯ СЫР.ДО 1 ЯНВ	18	14,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ ПАС.2 БЛ.	7	5,88
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	1	1
СМЕТАНА 10% ЖИРНОСТИ	3	3

Выход: 120

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
2,8	2,46	8,5	69,2	70,23	0,95	0,05	0,06	23,06

Технология приготовления:

МОРКОВЬ С 1 ЯНВАРЯ - 19 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, 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./