

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, пр
Карла-Маркса, 412



Технологическая карта .

«Картофель и овощи, тушенные в соусе»

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна: ДеЛи принт, 2011 г. №142 стр 141, №330 стр 250

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель				
с 01.09	113,3	85	136	102
с 01.11.	121,4		145,7	
с 01.01.	130,8		157	
с 01.03.	141,7		170	
Кабачок	44,8	30	53,7	36
Или капуста белокочанная	37		45	
Морковь				
до 01.01.	6,3	5	7,5	6
с 01.01	6,7		8	
Масло растительное	7	7	8	8
Лук репчатый	6	5	7	6
Масло растительное	7	7	8,4	8,4
Масса пассерованного лука	-	2,5	-	3
Соус сметанный №330	-	25	-	30
Сметана	6,25	6,25	7,5	7,5
Мука пшеничная	1,9	1,9	2,25	2,25
Вода	19	19	22,5	22,5
Соус в готовом виде	-	25	-	30
Лавровый лист	0,02	0,02	0,4	0,4
Соль	1,3	1,3	1,5	1,5
Выход :	-	125	-	150

Технология приготовления.

Сырой очищенный картофель и овощи нарезают кубиками или дольками и слегка запекают. В картофель и овощи добавляют пассерованный или припущенный лук, нарезанный полукольцами, заливают соусом сметанным и тушат до готовности.

Соус сметанный. Просеянную муку просушивают в жарочном шкафу до слегка кремоватого цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Муку охлаждают до 60-70°C и разводят ¼ частью горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

Требования к качеству.

Внешний вид : картофель и овощи нарезаны кубиками или дольками, лук-полукольцами,

овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Цвет : кремовый

Консистенция : картофеля, овощей-мягкая, плотная.

Вкус: умеренно соленый, тушеного картофеля и овощей с пассерованным луком и соуса сметанного.

Запах : аромат тушеного картофеля и овощей, пассерованного лука.

125 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 2,72	В1-0,13	Ca-27,13
Ж-10,49	С- 16,64	Fe-1
У-18,88	А- 21	Р- 74,22
Э.Ц-180 ккал	В2-0,09	Mg-26,22

150 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 3,26	В1-0,16	Ca-32,56
Ж-12,59	С- 20	Fe-1,2
У-22,66	А- 25,2	Р- 89
Э.Ц-216 ккал	В2-0,11	Mg-31,46

Руководитель производства

Сапрыкина М.А