

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

Утверждаю Ген. директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
Р.А. Дрыженков

Технологическая карта «Пюре гороховое с маслом»

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П. Мозильного и В.А. Тутельяна: ДеЛи принт, 2011 г. рецептура № 199 стр 179.

Наименование сырья	На 1 порцию, гр					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Горох	61,2	60	76,5	75	102	100
Масло сливочное	3	3	5	5	10	10
Соль	2	2	3	3	4	4
Выход	-	120/3	-	150/5	-	200/10

Технология приготовления.

Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л воды на 1 кг) и варят в закрытой посуде при слабом, непрерывном кипении. Замачивать бобовые можно в горячей воде с температурой не ниже 90°C, время замачивания сокращается в этом случае в два раза. Продолжительность варки колеблется в течении 1-1,5 часа. Во время варки нельзя добавлять холодную воду, т. к. это ухудшает развариваемость бобовых. После того, как горох станет мягким, варку прекращают, сливают отвар и протирают. В полученное пюре добавляют соль и масло сливочное.

Требования к качеству.

Внешний вид: пюре полито маслом.

Консистенция: однородная.

Цвет: оливковый.

Вкус: гороха, приятный, умеренно соленый.

Запах: вареного гороха.

120/3 гр

Пищевая ценность	Витамины	Минеральные вещества
Б-10,65	А-23,4	Са-73,96
Ж-5,35	В1-0,38	Mg-48,18
У-27,35	В2-0,08	Р-166,4
Ккал-199	С---	Fe-3,66

150/5 гр

Пищевая ценность	Витамины	Минеральные вещества
Б-13,41	А-29,52	Са-93,2
Ж-6,74	В1-0,48	Mg-60,71
У-34,46	В2-0,103	Р-209,69
Ккал-250,95	С---	Fe-4,62

200/10 гр

Пищевая ценность	Витамины	Минеральные вещества
Б-18,18	А-40	Са-126,28
Ж-9,14	В1-0,66	Мg-82,26
У-46,7	В2-0,14	Р-284,1
Ккал-340	С---	Fe-6,26

Руководитель производства



М.А.Сапрыкина