

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

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



Технологическая карта .

« Рагу из овощей ¹ »

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного-М.

ДеЛи принт, 2011, №143 стр142.

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию		Масса гр. на одну порцию		Масса гр. на одну порцию	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель свежий						
с 01.09	43	32	51.2	38.4	64	48
с 01.11.	45.7		54.9		68,6	
с 01.01.	49.2		59		73,8	
с 01.03.	53.3		64		80	
Капуста белокочанная	25	20	30	24	37.5	30
Морковь						
до 01.01.	20	16	24	19,2	30	24
с 01.01.	21.3		25.6		32	
Масло растительное	4	4	4,8	4,8	6	6
Репи	21	16	25,6	19,2	32	24
или брюква	20	16	24,6	19,2	30,8	24
или кабачки	23,9	16	28,6	19,2	35,8	24
или тыква	22,9	16	27,4	19,2	34,3	24
Лук репчатый	9,5	8	11,4	9,6	14,3	12
Соус томатный	-	30	-	36	-	45
Бульон или вода	30	30	36	36	45	45
Масло сливочное	1,35	1,35	1,62	1,62	2	2
Мука пшеничная	1,35	1,35	1,62	1,62	2	2
Морковь						
до 01.01.	2,25	1,8	2	1,62	2,5	2
с 01.01.	2,4		2,2		2,66	
Томатное пюре	4,5	4,5	5,4	5,4	6,75	6,75
или томатная паста	1,8	1,8	2,16	2,16	2,7	2,7
Масло сливочное	0,45	0,45	0,54	0,54	0,68	0,68
Сахар	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
Соль	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
Лавровый лист	0,01	0,01	0,012	0,012	0,015	0,015
Масса рагу	-	100	-	120	-	150
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Выход	-	105	-	125	-	155

¹ При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить

блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку.

Технология приготовления.

Нарезанные дольками или кубиками картофель и корни слегка припускают, лук слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. При отпуске рагу поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью.

Соус. Просеянную муку просушивают в жарочном шкафу до слегка кремоватого цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70°C, используя четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мелко нарезанные корни, лук припускают, добавляют томатную пасту, продолжают тушение еще 15-20 мин. В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют сахар и соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Требования к качеству.

Внешний вид : овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Цвет: светло-оранжевый.

Консистенция : картофеля и овощей мягкая, плотная.

Вкус: умеренно соленый, слегка острый.

Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

105 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б-1,77	А-46	Са-37,16
Ж-10,99	В1-0,06	Mg-16,26
У-8,6	С-12,51	Р-45
Э.Ц-142 ккал	В2-0,06	Fe-0,6

125 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б-2,1	А-54,76	Са-44,23
Ж-13,08	В1-0,071	Mg-19,35
У-10,23	С-14,89	Р-53,57
Э.Ц-169 ккал	В2-0,071	Fe-0,71

155 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б-2,61	А-67,9	Са-54,85
Ж-16,22	В1-0,088	Mg-24
У-12,69	С-18,46	Р-66,4
Э.Ц-209,6 ккал	В2-0,088	Fe-0,88

Руководитель производства

Сапрыкина М.А