

Технологическая карта

Технологическая карта №: _____
 наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу из овощей
 Номер рецептуры: 224
 Наименование сборника рецептур: Школьное питание (1С: Предприятие)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1.09. - 31.12.	88,7	66,5	101,3	76
или с 1.01. - 29.02.	95	66,5	108,6	76
или с 1.03	110,8	66,5	126,7	76
Морковь до 1.01	51,5	41,2	58,8	47,1
или с 1.01.	54,9	41,2	62,8	47,1
Лук репчатый	25	21	28,5	24
Капуста белокочанная	44,7	35,7	51,1	40,8
Масса припущенной капусты		32,2		36,8
Масло сливочное	7	7	8	8
Соус				
Бульон (вода)	47,9	47,9	54,7	54,7
Масло сливочное	2,4	2,4	2,7	2,7
Мука пшеничная	2,4	2,4	2,7	2,7
Морковь до 1.01	4	3,2	4,5	3,6
или с 1.01.	4,3	3,2	4,9	3,6
Лук репчатый	1,3	1,1	1,5	1,2
Масло сливочное	0,8	0,8	0,9	0,9
Сахарный песок	0,5	0,5	0,6	0,6
Томат паста	5,3	5,3	6,1	6,1
Соус томатный		53		60,8
Выход готового блюда		175		200

Технология приготовления

Овощи хорошо промывают и очищают. Подготовленную капусту шинкуют дольками или кубиками, прогревают до полуготовности, лук пассеруют. капусту нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 20 - 30 минут до готовности.

Химический состав данного блюда 175 г

Калорийность	264	ВитаминВ1	0,09	Калий	-
Белки	10,6	ВитаминВ2	0,08	Кальций	38,96
Жиры	12,70	ВитаминС	8,66	Магний	37,20
Углеводы	18,40	ВитаминРР	-	Фосфор	-
ВитаминаА	-	Натрий	-	Железо	1,25

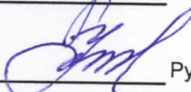
Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------

Калькулятор:
Заведующий столовой

 Логинова А.Г.

Утверждаю:
Директор

 Румянцева И.В.