\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 330

**Технологическая карта № 42**

**Пюре из овощей**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Картофель (с 1.09 по 31.10) | 76 | 57 |
| или картофель (1.11-31.12) | 81,4 | 57 |
| или картофель (с 1.01 по 29.02) | 83,1 | 57 |
| или картофель (с 1.03) | 95 | 57 |
| Морковь (до 1.01) | 41,3 | 33 |
| или морковь (с 1.01) | 44 | 33 |
| Капуста брокколи | 31,2 | 24,6 |
| Брюква | 21 | 16,2 |
| Горошек зеленый консервированный | 25,2 | 16,2 |
| Молоко | 9,0 | 8,41 |
| Масло сливочное | 4,2 | 4,2 |
| **Выход**  | **-** | **120** |

**Технология приготовления**

 Подготовленные морковь, капусту и брюкву нарезают соломкой, добавляют воду (20-30 % к массе овощей) и тушат до полуготовности. Затем добавляют нарезанный брусочками картофель и тушат до готовности. За 10 минут до конца тушения всыпают зеленый горошек. Тушеные овощи протирают в горячем виде, солят и при непрерывном помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 2,87 | 3,52 | 13,25 | 96,17 | 21,50 |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_