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

наименование организации или предприятия

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

Номер рецептуры: 334

**Технологическая карта № 24**

**Морковь, тушенная в сметанном соусе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Морковь (с 1.01) | 140,8 | 105,6 |
| или морковь (до 1.01) | 132 | 105,6 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Сахар | 0,2 | 0,2 |
| Соль | 0,3 | 0,3 |
| Соус №21 | 24 | 24 |
| **Выход** | **-** | **120** |

**Технология приготовления**

Морковь очищают, моют, нарезают кубиками и припускают с маслом, добавляют соус сметанный и тушат до готовности 10-15 мин.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность составляет (ккал) |
| 1,68 | 3,38 | 9,65 | 75,74 | 3,17 |

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