

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ ООШ № 17
имени А.И. Котова хутора Славянского
МБОУ ООШ № 17
имени А.И. Котова
хутора Славянского
01 сентября 2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 428)

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	196,9	157,5	19,69	15,75
Масло сливочное	6,7	6,7	0,67	0,67
Морковь	7,5	6	0,75	0,6
Лук репчатый	10,7	9	1,07	0,9
Томат-пюре	12	12	1,2	1,2
Мука пшеничная	1,8	1,8	0,18	0,18
Сахар	4,5	4,5	0,45	0,45
ВЫХОД	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,55	5,4	5,85	94,5

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
87	15	1,2	1,25

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют йодированной солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус кисло-сладкий. Цвет коричневый.