|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО ВИТА-ЛАЙН"  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.20025 г | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РАГУ ИЗ ЦЫПЛЕНКА** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **289** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ | | | | | | | | | | | | 114,1 | | 91,3 | | 11,41 | 9,13 | | |
| ИЛИ БЕДРО КУРИНОЕ Б/К | | | | | | | | | | | | 114,1 | | 91,3 | | 11,41 | 9,13 | | |
| **Масса запечённой птицы** | | | | | | | | | | | |  | | **63** | |  |  | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 2,5 | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 42,7 | | 42,7 | | 4,270 | 4,270 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | 134 | | 100,5 | | 13,4 | 10,05 | | |
| С 31.10 по 31.12 | | | | | | | | | | | | 143,6 | | 100,5 | | 14,36 | 10,05 | | |
| с 31.12 по 28.2 | | | | | | | | | | | | 154,6 | | 100,5 | | 15,46 | 10,05 | | |
| с 29.2 по 1.09 | | | | | | | | | | | | 167,5 | | 100,5 | | 16,75 | 10,05 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | 25,87 | | 19,4 | | 2,59 | 1,94 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | 24,25 | | 19,4 | | 2,43 | 1,94 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | | 7,5 | | 7,5 | | 0,75 | 0,75 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | 14.5 | | 12,5 | | 1,36 | 1,14 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | 1,1 | | 1,1 | | 0,11 | 0,11 | | |
| **Масса гарнира и соуса** | | | | | | | | | | | |  | | **157** | |  |  | | |
| **Выход: 220** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 6,14 | |  | В1, мг | 0,16 | |  | Са, мг | | 33,58 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,95 | |  | С, мг | 9,99 | |  | Mg, мг | | 43,59 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 9,02 | |  | А, мг | 0,46 | |  | Р, мг | | 190,61 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 176,81 | |  | E, мг | 1,43 | |  | Fе, мг | | 2,43 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 799,28 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,17 | |  | I, мкг | | 11,46 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,14 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленное мясо птицы нарезают на куски по 30-35 г, тушат до полуготовности, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассированную томатную пасту и тушат 30-40 мин.  Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса. Добавляют подготовленные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин до готовности  Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** Температура подачи +65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено на тарелку, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы и с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы , томата и овощей.

Технолог по питанию Т.В.Русинова