

Технологическая карта 15

Тушеная капуста с колбасками

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изделие, г	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая очищенная	78	78
Вода питьевая	15	15
Масло сладко-сливочное 82,5 % жирности	4,8	4,8
Морковь очищенная, полуфабрикат	4,5	4,5
Лук репчатый очищенный	4,5	4,5
Томат-паста в/с	2,2	2,2
Кислота лимонная	100	100
Мука пшеничная 1 с	1,5	1,5
Сахар-песок	2,2	2,2
Колбаски (сосиски) ДП	29,6	28,9
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,6	0,6
Выход		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
4,4	9,2	7,44	131	18,32

Технология приготовления

Овощи промыть в проточной воде пять минут. Капусту нарезать соломкой, заложить в котел слоем не более 30 см, добавить воду: 20–30% к массе сырой капусты, лимонную кислоту, томатную пасту, припущенную со сливочным маслом. Тушить до полуготовности, периодически помешивая. За пять минут до готовности капусту заправить мучной пассеровкой, сахаром и солью. Для приготовления мучной пассеровки в растопленное сливочное масло всыпать просеянную муку и прогревать при непрерывном помешивании до однородной консистенции. Мука должна иметь кремовый цвет.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.