

Технологическая карта 5

Овощное рагу

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изделие, г	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	26,7	0,02
Морковь в/с	19,9	15,9
Капуста белокочанная 1 кл.	15	12
Репа	21,47	16,1
Кабачки б/з	12	12
Лук репчатый	14,29	12
Коренья петрушки сушеные	1	1
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	30	30
Масло сливочное	4	4
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,50	0,50
Соус красный основной собственного производства	30	30
Чеснок	0,4	0,3
Лист лавровый	0,01	0,01
Выход		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,8	4,8	8,18	110	4,76

Технология приготовления

Картофель, морковь очистить, промыть, нарезать дольками или кубиками и припустить в небольшом количестве воды со сливочным маслом до полуготовности. Белокочанную капусту нарезать шашечками и припустить в воде. Картофель и овощи соединить, залить горячим молоком, добавить соль и продолжать тушить до готовности.

**Температура подачи:** 65±5°С.

**Срок реализации:** не более двух часов с момента приготовления.