

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 541

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу овощное

Номер рецептуры: 541/584

Наименование сборника рецептур: Сборн рецепт 2004г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатор			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	108.4	108.4	10.84	10.84
Морковь	39.8	39.8	3.98	3.98
Лук репчатый	19	19	1.9	1.9
Капуста	70	70	7	7
Масло сливочное	8	8	0.8	0.8
Масло сливочное	2.7	2.7	0.27	0.27
Мука	2.7	2.7	0.27	0.27
Морковь	4.5	4.5	0.452	0.452
Лук репчатый	1.4	1.4	0.145	0.145
Томатная паста	6	6	0.6	0.6
Масло сливочное	1	1	0.1	0.1
Сахар	0.6	0.6	0.06	0.06
Выход:	140/60	=	800	-

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4.8
Жиры (г):	18.0
Углеводы (г):	26.0
Эн.ценность (ккал):	280.5

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

## Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиком картофель слегка обжаривают ( можно в пароконвектомате на режиме " конвекция "), лук и морковь пассеруют. Нарезанную капусту припускают. Затем картофель и овощи соединяют, добавляют соус красный и тушат 15-20 мин. Для соуса лук и морковь пассеруют, добавляют том.пасту и пассеруют еще 15-20 мин. В растопленном сл. масле пассеруют просеянную муку при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Пассерованная мука должна иметь кремовый цвет. В охлажденную до 60-70 град. муку постепенно добавляют горячую воду вымешивая до однородной консистенции, после этого добавляют пассерованные овощи с том. пастой и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

## Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные овощи в томатном соусе, уложены горкой.

Консистенция: овощей - мягкая, соуса - средней густоты.

Цвет: преобладает цвет соуса - темно-красный.

Вкус и запах: овощей, входящих в состав блюда, с кисло-сладким привкусом соуса томатного, умеренно соленый.



Утвердил

Семенов Игорь Александрович