

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 233.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Калюста тушенаяНомер рецептуры: 019Наименование сборника рецептов: Сборник блюд в школьной столовой для детей с 1 до 10 лет и взрослых детей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соль	3	3	0,3	0,3
Калюста	213	180,3	21,3	18,03
Пукретайфай	7,5	6,0	0,75	6,0
Лимонная кислота	0,1	0,1	0,014	0,014
Сахар	4,5	4,5	0,45	0,45
Мука	1,8	1,8	0,18	0,18
Морковь	4,5	3,6	0,45	0,36
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Получ	9	9	0,9	0,9
Выход:	-	100	7,89360	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3
Жиры (г)	6
Углеводы (г)	12
Энергетич. (ккал)	115

Ca (мг)	93,67
Mg (мг)	28,53
Fe (мг)	1,17
C (мг)	307,57

**Технология приготовления:**

Наименованное пищевой сырьё калюсту кладут в посуду, добавляют горячую воду, уксус, сливочное масло, пассерованный томат-пасту и тушат калюсту до готовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные морковь и лук и тушат их до готовности. За 5 минут до окончания тушения калюсту заправляют мукой пассеровкой сахаром и ванин доводят до готовности.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: смесь тушеной калюсты с овощами, калюста, лук и морковь. Нарезаны соломкой.

Консистенция: смесь слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Запах: умеренно острый.

Вкус: тушеной калюсты с ароматом томата, овощей и приностей.

*Рецептура с 1-го раздела в полном объеме  
с момента подписания.*

Утвердил: \_\_\_\_\_ Семенов Игорь Александрович

М.П.