

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 216.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофель тушеный

Номер рецептуры: 216.02

Наименование сборника рецептур: сборник рецептов 2004 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	171	127,5	17,1	12,75
Морковь	19,5	15	1,95	1,5
Лук репчатый	28,5	24	2,85	2,4
Томатная паста	3,8	3,6	0,38	0,36
Масло сливочное	12	12	1,2	1,2
Соль	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход:	-	190	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Энергетичность (ккал):	

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

Технология приготовления:

Нарезанные кубиками картофель и морковь слегка обжаривают, картофель и морковь соединяют, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, пассерованную том. пасту, залив. водой или б-ном (0,2-0,3 л. на 1 кг. овощей) и тушат до готовности. В конце тушения добавляют лист. темп. подачи 85 град.

Отпускают в качестве гарнира или самостоятельного блюда.

реализация в течение 2-х час.



Семенов Игорь Александрович