

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 0

Наименование кулинарного изделия (блюда): Горох отв с маслом.

Номер рецептуры: 014.

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кул. изд-ий для пом. в/ш общешкольного питания*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатор			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горох	69,2	69,2	6,92	6,92
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Соль	3	3	0,3	0,3
Выход:	-	150	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	14,7
Жиры (г):	1,5
Углеводы (г):	34,95
Энергетическая ценность (ккал):	214,5

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

Технология приготовления:

Горох перебирают и промывают в холодной воде. Перед варкой горох заливают холодной водой (2,5л на 1кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом кипении 60-90мин. По время варки не следует добавлять холодную воду т. к. это ухудшает развариваемость бобовых и зерна теряют свою форму. После того как бобовые станут мягкими. Варку прекращают, добавляют соль. Отварные бобовые заправляют маслом сливочным и помешивая нагревают до кипения.
Температура подачи 65 град.С.
Срок реализации через линию раздачи 3 часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: сохранившаяся форма.
Консистенция: мягкая.
Цвет: соответствует виду гороха.
Вкус: умеренно соленый, соответствует виду бобовых.
Запах: соответствует виду бобовых.

Реализация за линию раздачи в течение 2х ч с момента приготовления.



Семенов Игорь Александрович

Утверждаю
Директор МАОУ – СОШ с. Батурино
Н.И. Чурилова

