

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Лук репчатый шинкуют, морковь натирают на крупной терке, картофель нарезают кубиками.

На сковороде с маслом растительным, разогретым до температуры 150-160°C, закладывают овощи и слегка обжаривают в течение 5-7 минут, затем добавляют воду и продолжают тушить до готовности при закрытой крышке. За 5-10 минут до готовности кладут соль и лавровый лист.

Блюдо может отпускаться выходом 100-250г.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид – тушеные овощи хорошо очищены, нарезаны в соответствии с технологией приготовления, в основном сохранившие форму нарезки. Набор компонентов и их соотношение соблюдены;

Цвет – характерный для смеси овощей;

Вкус, запах – овощей - характерен для их вида.

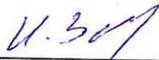
Консистенция – однородная, мягкая, плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности на 100 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,0	6,5	15,8	130,6


(подпись разработчика)

Т.В.Троцюк
(расшифровка подписи)