

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска».



Н.В.Лукашевич

« 14 » сентября 2022 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
Рагу овощное «Пора года»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «14» 09 2022

Г

1 Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Картофель очищенный п/ф	69	69
или картофель молодой	86,3*	
или картофель с 01.09 по 31.10	92*	
с 01.11 по 31.12	98,6	
с 01.01 по 28-29.02	106*	
с 01.03	115*	
Морковь сырая очищенная п/ф	23	23
или морковь с 01.01	28,8*	
с 01.01	30,6*	
Масса пассерованной моркови	-	16
Лук репчатый очищенный п/ф	12	12
или лук репчатый	14,3*	
Масса пассерованного лука	-	6
Масло растительное	7	7
Капуста белокочанная	34,8*	27,8
Масса припущенной капусты	-	25
Томатная паста	0,6	0,6
Сахар	0,3	0,3
Соль	0,8	0,8
Вода	35	35
Лавровый лист	0,01	0,01
Зелень петрушки сушеная	0,2	0,2
Выход готового изделия:		100

*Согласно акта контрольной проработки

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат картофеля свежего очищенного промывают в проточной воде), нарезают крупными кубиками или дольками.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат моркови свежей очищенной промывают в проточной воде), нарезают кубиком или соломкой. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы и промывают проточной холодной водой (полуфабрикат лука репчатого свежего очищенного промывают в проточной воде), нарезают кубиком или шинкуют.

Овощи пассеруют вместе или по отдельности, для чего их кладут на сковороду с маслом растительным, разогретым до температуры 130-140°C, слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°C. Лук пассеруют в течение 5-8 минут, морковь 10-15 минут. В конце пассерования овощей добавляют томатную пасту, пассеруют еще 5-6 минут.

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2 - 4 части удаляют кочерыжку, шинкуют или нарезают шашками и припускают до полуготовности. Раннюю капусту предварительно не припускают.

Нарезанный картофель заливают горячей кипяченой водой добавляют подготовленную капусту и припускают 15-20 минут. Затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, соль, сахар, лавровый лист, зелень, аккуратно перемешивают и тушат при плотно закрытой крышке до готовности в течение 5-10 минут.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тушеные овощи, нарезаны в соответствии с технологией приготовления, в основном сохранившие форму нарезки. Набор компонентов соблюден.

Цвет: характерный для овощей входящие в состав блюда.

Вкус, запах: характерный для используемых продуктов с ароматом и привкусом пассерованных овощей.

Консистенция: мягкая.

4. Срок годности и условия хранения:

на горячей плите или мармите не более 3-х часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
2,2	6,2	14,7	126/527


подпись разработчика

инженер-технолог Держанович О.Е.
расшифровка подписи