

## Технологическая карта Пюре-полуфабрикат однокомпонентный плодовоовощной

### 1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции (г, мл)	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная припущенная кусочками или шашками	1390	1112
или кабачки припущенные с удаленной кожицей и семенами	1915	1283
или морковь столовая свежая нарезанная и припущенная	1315	1052
до 1 января	1400	1052
с 1 января		
или свекла столовая свежая нарезанная и припущенная	1315	1052
до 1 января	1400	1052
с 1 января		
или тыква продовольственная свежая нарезанная и припущенная	1720	1204
или алыча свежая с удаленной косточкой бланшированная	1100	1023
или смородина черная свежая бланшированная	1040	1020
или черноплодная рябина бланшированная	1040	1020
Кислота лимонная*	7	7
Вода (для растворения кислоты лимонной)	10	10
<b>Выход готовой продукции:</b>	-	<b>1000</b>

\* при изготовлении пюре-полуфабриката из свеклы

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции

Первичная обработка сырья производится в соответствии со сборником технологических карт на кулинарную продукцию общественного питания, утвержденный Постановлением Министерства торговли РБ от 25.02.2014 г. № 4, СанПин от 10.02.2017 № 12.

Морковь и свеклу сортируют и калибруют, отобранные для приготовления корнеплоды моют, чистят, повторно моют, нарезают кубиком и припускают в режиме «пар» при 100 °С в течение: для свеклы 18-20 мин., для моркови 12-15 мин. После припускания к свекле добавляют лимонную кислоту в количестве из расчета 0,7 г на 100 г продукта. Овощи пюрируют.

Тыкву и кабачки моют, срезают плодоножку и тонкий слой кожицы, нарезают на несколько частей и удаляют семена (у молодых кабачков допускается оставлять кожицу и семена), после чего нарезают кубиками и припускают в режиме «пар» при 100 °С в течение 10-12 мин, пюрируют.

Кочаны белокочанной капусты зачищают вручную, удаляют загрязненные, загнившие, механически поврежденные, зеленые, желтые и вялые покровные листья, после чего кочаны промывают. Рекомендуется замачивание в соленой воде. Кочаны делят на две или четыре части и, удалив кочерыгу, нарезают шашками, после чего и припускают в режиме «пар» при 100 °С в течение 10-12 мин. и пюрируют.

Черную смородину, черноплодную рябину, алычу перебирают, убирают гнилые ягоды и плодоножки, моют, бланшируют в режиме «пар» при 100 °С в течение 5-7 мин. и протирают через сито или пюрируют.

Рекомендуется использовать стандартные гастроемкости из нержавеющей стали с высотой борта 65 мм (преимущественно перфорированные). Допустимая толщина слоя продукции в гастроемкости должна составлять 2-4 см. Коэффициент заполнения 0,65-0,7. Максимально возможное количество овощей при одновременной загрузке в GN1/1 составляет 12-13 кг.

Пароконвектомат предварительно необходимо разогреть в режиме сухого нагрева – «жар» до 120 °С. Приготовление осуществляется в ранее указанном режиме при температуре 100 °С и влажности 100 % до готовности. В процессе приготовления рекомендуется однократное перемешивание.

Готовый пюре-полуфабрикат может быть использован в качестве компонента при изготовлении кулинарной продукции или подвергаться интенсивному охлаждению с целью дальнейшего хранения.

### **3. Характеристика изделия по органолептическим показателям**

**Внешний вид** – пюреобразная однородная масса, слегка текучая.

**Вкус и запах** – натуральные, хорошо выраженные и свойственные использованному сырию.

**Цвет** – однородный по всей массе, свойственный цвету использованных зрелых фруктов, ягод или овощей, прошедших тепловую обработку.

**Консистенция** – однородная равномерно протертая масса без частиц, волокон, кожицы, семян, плодоножек и листьев, средней густоты.

### **4. Срок годности и условия хранения**

В охлажденном состоянии при температуре 4±2 °С не более 24 часов.

### **5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда (изделия)**

Наименование пюре-полуфабриката	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
- из моркови	1,29	0,09	7	33,97
- из свеклы	1,46	0,09	10,8	49,85
- из капусты	1,67	0,09	5,4	29,09
- из тыквы	0,95	0,09	6,5	30,61
- из кабачка	0,54	0,28	5,7	27,44
- из черноплодной рябины	1,05	0,10	12	53,10
- из черной смородины	0,7	0,20	8	36,64
- из алычи	0,13	0	7,4	30,12

\_\_\_\_\_  
подпись разработчика

\_\_\_\_\_  
подпись разработчика

Т.М. Рыбакова  
расшифровка подписи

С.Л. Масанский  
расшифровка подписи