

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЦЕНТР ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Рагу из овощей

1. Источник.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, ТК № 224, В.Т.Лапшина, Москва, 2004 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Рагу из овощей", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4. Рецепт.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах											
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель молодой до 1.09	67,30	53,80	72,80	58,20	84,00	67,20	100,80	80,60	112,00	89,60	140,00	112,00
или с 1.09-31.10	71,70	53,80	77,60	58,20	89,60	67,20	107,50	80,60	119,50	89,60	149,40	112,00
или с 1.11-31.12	76,90	53,80	83,10	58,20	96,00	67,20	115,10	80,60	128,00	89,60	160,00	112,00
или с 1.01-29.02	82,80	53,80	89,50	58,20	103,40	67,20	124,00	80,60	137,80	89,60	172,30	112,00
или с 1.03	89,70	53,80	97,00	58,20	112,00	67,20	134,30	80,60	149,30	89,60	186,60	112,00
Морковь до 1.01	16,80	13,40	18,30	14,60	21,00	16,80	25,30	20,20	28,00	22,40	35,00	28,00
или с 1.01	17,90	13,40	19,50	14,60	22,40	16,80	26,90	20,20	29,90	22,40	37,40	28,00
Масса пассерованной моркови	—	9,10	—	9,90	—	11,40	—	13,70	—	15,20	—	19,00
Лук репчатый	5,70	4,80	6,20	5,20	7,10	6,00	8,60	7,20	9,50	8,00	11,88	10,00
Масса пассерованного лука	—	2,40	—	2,60	—	3,00	—	3,60	—	4,00	—	5,00
Капуста белокочанная свежая	27,60	22,10	29,90	23,90	34,50	27,60	41,40	33,10	46,00	36,80	57,50	46,00
Масса припущенной капусты	—	19,90	—	21,50	—	24,90	—	29,80	—	33,20	—	41,50
Масло растительное	4,80	4,80	5,20	5,20	6,00	6,00	7,20	7,20	8,00	8,00	10,00	10,00
Соль	1,00	1,00	1,10	1,10	1,20	1,20	1,30	1,30	1,40	1,40	1,50	1,50
Бульон или вода	32,90	32,90	35,60	35,60	41,00	41,00	49,20	49,20	54,70	54,70	68,40	68,40
Мука пшеничная в/с	1,70	1,70	1,80	1,80	2,10	2,10	2,60	2,60	2,80	2,80	3,50	3,50
Морковь до 1.01	2,80	2,20	3,00	2,40	3,50	2,70	4,20	3,30	4,70	3,70	5,90	4,60
или с 1.01	2,90	2,20	3,20	2,40	3,65	2,70	4,40	3,30	4,90	3,70	6,10	4,60
Лук репчатый	0,90	0,70	0,90	0,80	1,10	0,90	1,30	1,10	1,40	1,20	1,80	1,50
Масло сливочное	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00	1,30	1,30
Томат-паста	3,70	3,70	4,00	4,00	4,60	4,60	5,50	5,50	6,10	6,10	7,60	7,60
Соль	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00	1,30	1,30
Масса соуса томатного	—	36,50	—	39,50	—	45,60	—	54,70	—	60,80	—	76,00
Масса рагу	—	120,00	—	130,00	—	150,00	—	180,00	—	200,00	—	250,00
Выход готового блюда	—	120	—	130	—	150	—	180	—	200	—	250

5. Технологический процесс.

Нарезанные кубиками картофель – тушат, морковь и лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают пашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут соль. Для приготовления соуса белого просеянную муку пассеруют на сливочном масле при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. Мелко нарезанные морковь, лук репчатый пассеруют на сливочном масле, добавляют томат-пасту, продолжают пассерование еще 15-20 мин, затем соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют сахар, соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – овощи в томатном соусе, сохранившие форму нарезки.

Цвет – светло-оранжевый.

Консистенция – мягкая, сочная.

Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.