**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): капуста тушеная

Номер рецептуры: 380

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста белокочанная | 168 | 106 |
| Томатное пюре | 8 | 5 |
| Лук репка | 7,1 | 3 |
| Морковь | 5 | 3,5 |
| Масло сливочное | 4,5 | 4,5 |
| Сахар.песок | 3 | 2 |
| Петрушка корень | 3 | 2 |
| Мука пшеничная | -1,2 | 1,2 |
| Соль йодированная | 0,4 | 0,4 |
| Выход |  | 127 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
|  |  |  |  |  |

***Технология приготовления:***

*Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм. Добавляют воду, растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при перемешивании. Затем добавляют пассированные, нарезанные соломкой морковь, сырую петрушку, репчатый лук, и тушат до готовности 40-45 мин. За 10 мин до конца тушения капусту заправляют йодированной солью , сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды.*

***Требования к качеству:***

***Внешний вид:*** *Кусочки овощей должны быть одинаковой формы и размера.*

*Консистенция: мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. .*

*Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета.*

*Вкус: Кисло- сладкий*

*Цвет:коричневый..*