

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 130

Наименование блюда **Картофель, тушеный**

Рецептура № 216 колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Сырье	Масса		Расход сырья нетто, г на		
	брутто, г	нетто, г			
Картофель	173	130			
Морковь	44	35			
Лук репчатый	21	18			
Масло растительное	5	5			
Вода питьевая	33	33			
Выход готового блюда	150				

* - пропорцию закладки овощей можно изменять

Технология приготовления

Нарезанные кубиками картофель и морковь припускают. Затем картофель соединяют с морковью, добавляют мелко нарезанный припущенный лук с маслом растительным, заливают водой и тушат до готовности. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма нарезки овощей сохранена

Цвет: Кремовый

Вкус: Нежный, в меру соленый, с привкусом моркови и лука

Запах: Картофеля, с ароматом лука

Консистенция: Мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
3,4	4,9	24,0	154	10,10