|  |  |
| --- | --- |
| Рецептура № 769«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»Видання 1982 р. | *Гриф затвердження* |

Технологічна карта № *97*

**Пюре морквяне або бурякове**

| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію,** *г* | **Хімічний склад,** *г* | **Енергетична цінність,** *ккал* | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **маса брутто** | **маса нетто** | **білки** | **жири** | **вуглеводи** |
| **Вікові групи,** *роки* |
| 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) |
|  | МоркваІз 01.09 до 31.12 — 20%Із 01.01до 31.08 — 25% | 7580 | 7580 | 100106,7 | 60 | 60 | 80 | 0,78 | 0,78 | 1,04 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 5,04 | 5,04 | 6,72 | 20,40 | 20,40 | 27,20 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками |
|  | Або бурякІз 01.09 до 31.12 — 20%Із 01.01 до 31.08 — 25% | 7580 | 7580 | 100106,7 | 60 | 60 | 80 | 0,90 | 0,90 | 1,20 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 6,00 | 6,00 | 8,00 | 25,20 | 25,20 | 33,60 | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев’янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками |
|  | **Маса протертої моркви або буряка** | **—** | **—** | **—** | **52** | **52** | **69** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** |  |
|  | Олія | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | **—** | **—** | **—** | 2,99 | 2,99 | 3,99 | **—** | **—** | **—** | 26,9 | 26,9 | 35,9 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти |
|  | Цукор | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,00 | 1,00 | 0 | 3,79 | 3,79 | Білий із блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна |
|  | Вода  | 5,5 | 5,5 | 7,5 | 5,5 | 5,5 | 7,5 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок |
|  | Сіль йодована  | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна |
|  | **Вихід страви з морквою** | **—** | **—** | **—** | **55** | **55** | **73** | **0,78** | **0,78** | **1,04** | **3,05** | **3,05** | **4,07** | **5,0** | **6,0** | **7,7** | **47** | **51** | **67** |  |
|  | **Вихід страви з буряком** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | **0,9** | **0,9** | **1,2** | **3,05** | **3,05** | **4,07** | **6,0** | **7,0** | **9,0** | **52** | **56** | **73** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлену моркву очищують, нарізають дольками та припускають у невеликій кількості води з додаванням олії (1/2 норми). Буряк варять, очищують від шкірки. Готову моркву або буряк протирають, додають олію, цукор (крім вікової категорії 1—3 роки), сіль. Прогрівають.

Подають на мілкій закусочній тарілці за температури +60…+65 ⁰С.

**Характеристика готової страви**

Зовнішній вигляд: протерта однорідна маса.

Колір моркви — від жовтого до жовтогарячого; буряка — від бордового до темно-бордового.

Смак і запах: характерний відвареній моркві або відвареному буряку з олією.

Консистенція однорідна.

**Основні фізичні показники**

**Маса страви:** 55 г ± 3 %

 73 г ± 3 %

Посада, підпис, ім’я, ПРІЗВИЩЕ особи, яка склала карту

**Примітка.** Технологічні карти наведено з досвіду роботи закладу дошкільної освіти (ясел-садка) № 6 «Крунк» комбінованого типу Славутицької міської ради Вишгородського району Київської області.