



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ СУБПРОДУКТОВ**

Номер рецептуры: **289**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	66,36	61,71	6,64	6,17
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,71	1,71	0,17	0,17
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	105,49	68,57	10,55	6,86
с 01.03 по 31.07	114,28	68,57	11,43	6,86
с 01.08 по 31.08	85,71	68,57	8,57	6,86
с 01.09 по 31.10	91,43	68,57	9,14	6,86
с 01.11 по 31.12	97,96	68,57	9,8	6,86
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	19,43	14,57	1,94	1,46
с 01.09 по 31.12	18,21	14,57	1,82	1,46
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5,14	5,14	0,51	0,51
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,2	8,57	1,02	0,86
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,43	3,43	0,34	0,34
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,86	0,86	0,09	0,09
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,67	В1, мг	0,19	Са, мг	21,04
Жиры, г	16,40	С, мг	14,79	Mg, мг	31,40
Углеводы, г	16,71	А, мг	4,16	Р, мг	206,49
Энергетическая ценность, ккал	243,79	Е, мг	3,13	Fe, мг	4,40
		Д, мкг	0,00	К, мг	640,05
		В2, мг	1,00	І, мкг	8,32
				F, мг	0,14
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные субпродукты, нарубленные на куски по 30-35 г тушат полуготовности, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки печени. Добавляют подготовленные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин до готовности. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы или кролика с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный субпродуктам, томата и овощей.