



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. Тютельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	250	175	25	17,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	169,23	110	16,92	11
с 01.03 по 31.07	183,33	110	18,33	11
с 01.08 по 31.08	137,5	110	13,75	11
с 01.09 по 31.10	146,67	110	14,67	11
с 01.11 по 31.12	157,14	110	15,71	11
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	25,87	19,4	2,59	1,94
с 01.09 по 31.12	24,25	19,4	2,43	1,94
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,9	6,9	0,69	0,69
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,6	11,4	1,36	1,14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,6	4,6	0,46	0,46
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	33,40	В1, мг	0,40	Са, мг	35,30
Жиры, г	40,40	С, мг	8,10	Mg, мг	53,70
Углеводы, г	25,30	А, мг	8,40	Р, мг	402,20
Энергетическая ценность, ккал	379,70	Е, мг	4,80	Fe, мг	8,70
		В2, мг	2,10	К, мг	1 124,30
		Д, мкг	0,00	І, мкг	15,70
				F, мг	0,20
				Se, мг	0,10

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не ниже 65 С. При подаче можно посыпать обработанной и измельченной зеленью

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: субпродукт вместе с соусом и гарниром уложены на тарелку, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный субпродуктам с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный субпродуктам, томата и овощей.