



## 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 ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	182,86	128	18,29	12,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	175,85	114,3	17,59	11,43
с 01.03 по 31.07	190,5	114,3	19,05	11,43
с 01.08 по 31.08	142,88	114,3	14,29	11,43
с 01.09 по 31.10	152,4	114,3	15,24	11,43
с 01.11 по 31.12	163,29	114,3	16,33	11,43
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
<b>Выход: 200</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	10,30	В1, мг	0,40	Са, мг	35,30
Жиры, г	21,80	С, мг	8,10	Mg, мг	53,70
Углеводы, г	22,30	А, мг	8,40	Р, мг	402,20
Энергетическая ценность, ккал	325,00	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.