Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03014**

Крокеты из моркови с изюмом

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат*или* Морковь столовая свежая | 95118,8 | 9595 |
| Масло сливочное  | 2,5 | 2,5 |
| Изюм | 5 | 5 |
| Сахар-песок | 5 | 5 |
| Крупа Манная | 8 | 8 |
| Меланж пастеризованный | 4 | 4 |
| Мука Пшеничная 1 сорта | 5 | 5 |
| Масло сливочное  | 2,5 | 2,5 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

В 100 граммах данного блюда содержится:

|  |
| --- |
| Пищевые вещества, г |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| 3,33 | 5,47 | 23,97 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества, мг |
| Ca | Mg | P | Fe |
| 33,2 | 41,84 | 72,2 | 1,02 |

|  |
| --- |
| Энергетическая ценность (ккал) |
| 159,91 |

|  |
| --- |
| Витамины, мг |
| A | B1 | B2 | PP | C | E |
| 0,02 | 0,09 | 0,08 | 1,18 | 4,75 | 0,55 |

**Технология приготовления:** очищенную морковь нарезают ломтиками и припускают в масле сливочном, в конце припускания добавляют подготовленный изюм. Затем морковь и изюм протирают, добавляют сахар-песок, всыпают тонкой струйкой крупу манную, проваривают массу в течение 10-12 мин, охлаждают до температуры 60-70°С. В охлажденную массу вводят продукт яичный жидкий пастеризованный, перемешивают, формуют крокеты массой 10-15 г в виде шариков, панируют их в муке, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, и запекают в духовом шкафу в течение 15-20 мин при температуре 180-220°С до готовности.

Подают крокеты с растопленным медом.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.