

**28.03.2020г**

**Урок № 69 – 70**

**Тема урока: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей.**

**Задание обучающимся:**

1.Приготовить в домашних условиях и оформить для подачи блюдо:

Рагу из овощей (прислать фото)

2.Выполнить расчёт расхода сырья на 2 порции.

3.Составить технологическую карту.

4.Составить отчет (заполнить форму):

Наименование блюда \_\_\_\_\_

Определение качества сырья:

---

---

Подготовка сырья:

---

---

Последовательность технологии приготовления блюда:

---

---

---

Оформление и подача:

---

---

---

Внешний вид:

---

Вкус и запах:

---

Цвет:

---

Консистенция:

Сроки хранения блюда

**Раскладка №172 Рагу из овощей** Сборник рецептов, Н.Э.Харченко, 2008 г

Рагу из овощей (225г)	Соус томатный (1 л)
Картофель 160	Бульон 900
Морковь 50	Маргарин 45
Лук репчатый 24	Мука пшеничная 45
Капуста свежая 63	Морковь 75
Кулинарный жир 0,10	Лук репчатый 24
Соус 0,75	Томатное пюре 250
Маргарин 5	Маргарин 15
	Сахар 10

**Технология приготовления:**

В состав этого блюда входят разнообразные овощи, набор их зависит от сезона и имеющегося ассортимента овощей. Картофель сырой нарезают кубиками или дольками и обжаривают. Морковь, репу нарезают кубиками или дольками, пассеруют или припускают. Лук репчатый нарезают дольками, пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками и припускают, цветную — разделяют на мелкие соцветия и варят. Кабачки или тыкву нарезают кубиками, обжаривают или используют сырыми. Зеленый горошек

отваривают. Подготовленные морковь, лук, репу соединяют с картофелем, заливают соусом красным, томатным или сметанным, тушат 10—15 мин, кладут тыкву или кабачки, капусту и продолжают тушить 15—20 мин. За 5—10 мин до окончания тушения кладут зеленый консервированный горошек, соль, перец горошком, лавровый лист и доводят до готовности. Если рагу приготавливают с красным соусом или томатным, то кладут растертый чеснок

**Адрес электронной почты - *cdtn1967@yandex.ru***