

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Баклажаны тушеные с помидорами

**Номер рецептуры:** 106

**Наименование сборника рецептур:** 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Баклажаны 2014	71,200000	67,600000	7,120000	6,760000
Томаты свежие 2014	56,000000	48,000000	5,600000	4,800000
Масло подсолнечное 2014	8,000000	8,000000	0,800000	0,800000
Соль йодированная 2014	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
Чеснок свежий 2014	1,300000	1,000000	0,130000	0,100000
<b>Выход:</b>		<b>100,000000</b>		<b>10,000000</b>

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

Белки (г):	1,600	Ca (мг):	24,500
Жиры (г):	8,180	Mg (мг):	18,200
Углеводы (г):	5,700	Fe (мг):	0,800
Эн. ценность (ккал):	104,400	C (мг):	7,000

**Технология приготовления:**

Очищенные баклажаны, нарезанные кружочками, и свежие помидоры, нарезанные крупными дольками, слегка обжаривают по отдельности на масле. Обжаренные баклажаны заливают соусом, с добавлением воды 15 - 20% к массе обжаренных баклажан, солят и тушат 15 - 20 мин. В конце тушения добавляют толченый чеснок обжаренные помидоры. Отпускают по 50 - 100 г на порцию.