Технологическая карта.

Наименование блюда: «гороховое пюре».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Вес брутто | Вес нетто |
| Горох | 505 | 500 |
| Вода | 1010 |  |
| Соль | 15 | 15 |
| Масло сливочное | 15 | 15 |
| Выход |  | 200+15 |

Технология приготовления.

1. Первичная обработка гороха (перебрать, промыть, замочить).
2. Горох заливают в холодной водой 1400 мл.
3. Доводят до кипения.
4. Варят при слабом нагреве 60 минут.  
   Во время варки не следует добавлять холодную воду, ухудшает разваримость бобовых, горох теряет форму.
5. После того, как горох станет мягким, варку прекращают, добавляют соль. Оставляют готовый горох на 15-20 минут в отваре, затем отвар сливают, после чего добавляют черный молотый перец .  
    Отпуск.

В подготовленную тарелку кладут гороховое пюре, поливают сливочным маслом, посыпают зеленью.

Требование к качеству.

Вкус - в меру солёный.

Запах - гороха.

Консистенция – мягкая, вязкая, переваренная.

Цвет – жёлтый.