

## Пюре з гарбуза

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал		
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи					
		Вікові групи, роки																	
		1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)
	Гарбуз	86	86	115	60	60	80	0,60	0,60	0,80	0,06	0,06	0,08	3,24	3,24	4,32	15,00	15,00	20,00
	Вода	4	4	5,5	4	4	5,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	0	0	0	2,00	2,00	2,50	0	0	0	17,98	17,98	22,48
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,2	0,15	0,15	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Маса припущеного гарбуза	—	—	—	50	50	66												
<b>М П Л</b>	Молоко 2,5%	12,5	12,5	16,5	12,5	12,5	16,5	0,35	0,35	0,47	0,31	0,31	0,41	0,59	0,59	0,78	6,50	6,50	8,58
<b>М П Л</b>	Масло вершкове 72%	1	1	1,5	1	1	1,5	0,01	0,01	0,01	0,73	0,73	1,09	0,01	0,01	0,02	6,61	6,61	9,92
<b>Г</b>	Борошно пшеничне	1,5	1,5	2	1,5	1,5	2	0,15	0,15	0,21	0,02	0,02	0,02	1,04	1,04	1,38	5,01	5,01	6,68
	Вода	12,5	12,5	16,5	12,5	12,5	16,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Сіль йодована	0,08	0,08	0,1	0,08	0,08	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Маса молочного	—	—	—	25	25	33												
	Вихід страви	—	—	—	<b>75</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>1,12</b>	<b>1,12</b>	<b>1,48</b>	<b>3,11</b>	<b>3,11</b>	<b>4,10</b>	<b>4,88</b>	<b>4,88</b>	<b>6,50</b>	<b>51,10</b>	<b>51,10</b>	<b>67,65</b>

### Технологія приготування

Підготовлений очищений від шкірки і насіння гарбуз нарізають невеликими шматками і припускають з додаванням підсоленої води за слабого кипіння до готовності 15—20 хв. Після чого гарбуз протирають, додають молочний соус і кип'ятять 1—2 хв.

Соус молочний: пасероване на вершковому маслі борошно пшеничне розводять гарячим молоком з додаванням води і варять 7—10 хв при слабкому кипінні. Після чого додають сіль, готовий соус проціджують та доводять соус до кипіння.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі +60...+65 °С.

