



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Запеканка картофельная с мясом говядины»

Номер рецептуры: 308

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	если	если	сад	сад
Мясо говядины	55	55	75	75
Картофель с 01.01.по 29.02	200	120	216	140
с 01.03.по 31.08	214	120	234	140
с 01.09.по 31.10	166	120	186	140
с 01.11.по 31.12	180	120	200	140
Картофель нового урожая до 01.09	155	120	175	140
Лук репчатый	10	8	10	8
Масло сливочное	2	2	2	2
Масло растительное	2	2	2	2
Сметана	10	10	10	10
ВЫХОД:		140,0		180,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Ca	P	Mg	Fe
12,13	9,5	25,7	237	0,17	3,8	28	24,8	170,7	45,2	1,82 По

Технология приготовления: Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают под проточной водой от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением. Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности. Подготовленный репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Для приготовления блюда используют охлажденное мясо говядины. Подготовка мяса производится в условиях мясного цеха: куски мяса моют в ванне с теплой проточной водой. Для мытья используют воду с температурой от 20 до 38 °С, в конце мойки куски мяса охлаждают водой температурой 12-15°С, а затем обсушивают на разделочных столах. Мясо варят до готовности и затем пропускают через мясорубку, и добавляют припущенный лук. Картофель отваривают и протирают. Протертый картофель делят на 2 части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень, разравнивают, кладут измельченное мясо с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия сбрызгивают маслом и запекают при температуре 180-200 °С – 15-20 мин. до готовности. За 5-10 мин до готовности запеканку поливают сметаной и ставят в духовой шкаф при температуре 180-200 °С.

Температура подачи: 65±5°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито сметаной.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки – свойственный запечённому продукту.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.