УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 1.13.1/3

Наименование блюда: ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С 3Х Д 7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

Номер рецептуры: 315

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	150	120
ГОВЯДИНА 1 КАТ Б/КОСТИ	51	46,41
КРУПА РИСОВАЯ	8	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	18	15,12
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4
ЯЙЦО КУРИНОЕ	6	5,22

Выход: 170

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
12,25	11,16	12,89	202,25	70,94	2,31	0,09	0,14	20,67

Технология приготовления:

КОТЛЕТНОЕ МЯСО ДВАЖДЫ ПРОПУСКАЮТ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ. ПРИ ПОВТОРНОМ ИЗМЕЛЬЧЕНИИ ДОБАВЛЯЮТ НАШИНКОВАННУЮ КАПУСТУ. В ПОДГОТОВЛЕННЫЙ МЯСО - КАПУСТНЫЙ ФАРШ ВВОДЯТ МЕЛКО РУБЛЕННЫЙ ПРИПУЩЕННЫЙ ЛУК, РАССЫПЧАТЫЙ РИС, ОБРАБОТАННЫЕ ЯЙЦА, СОЛЬ И ПЕРЕМЕШИВАЮТ. ИЗ ПОЛУЧЕННОЙ МАССЫ ФОРМУЮТ ГОЛУБЦЫ, ПРИДАВАЯ ИЗДЕЛИЯМ ЦИЛИНДРИЧЕСКУЮ ФОРМУ. ГОЛУБЦЫ КЛАДУТ НА СМАЗАННЫЙ МАСЛОМ ПРОТИВЕНЬ, ЗАЛИВАЮТ СОУСОМ С ДОБАВЛЕНИЕМ ВОДЫ (10-20 ГР НА ПОРЦИЮ) И ЗАПЕКАЮТ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ 20-25 МИНУТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 250-280 ГРАД.С.ОТПУСКАЮТ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ПОРЦИОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, УЛОЖЕННЫЕ НА ТАРЕЛКУ И ПОЛИТЫ СОУСОМ. КОНСИСТЕНЦИЯ: КАПУСТЫ - МЯГКАЯ, ФАРША - СОЧНАЯ, НЕЖНАЯ. ЦВЕТ: СВЕТЛО - КОРИЧНЕВЫЙ ИЛИ ОРАНЖЕВЫЙ. ВКУС: СВОЙСТВЕННЫЙ ПРОДУКТАМ, ВХОДЯЩИМ В БЛЮДО. ЗАПАХ: СВОЙСТВЕННЫЙ ПРОДУКТАМ, ВХОДЯЩИМ В БЛЮДО. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

БЛЮДО ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНО ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ +60…+65 ГРАД.С

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./