УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 1.8.1

Наименование блюда: РУЛЕТ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ С 3 ДО 7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕЛИ ПРИНТ 2012Г (МОСКВА)

Номер рецептуры: 295 * ПРОИЗВЕДЕНА ЗАМЕНА ПЕТРУШКИ НА РЕПЧАТЫЙ ЛУК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ГОВЯДИНА 1 КАТ Б/КОСТИ	51	46,41
БАТОН	7	7
МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД	7	7
ЯЙЦО КУРИНОЕ	4	3,48
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	2	2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4
ЯЙЦО КУРИНОЕ	16	13,92
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	18	15,12
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0	0

Выход: 80

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
12,33	13,54	8,02	204,22	28,65	1,9	0,06	0,16	0,36

Технология приготовления:

МЯСО ИЗМЕЛЬЧАЮТ НА МЯСОРУБКЕ, ДОБАВЛЯЮТ БАТОН ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАМОЧЕННЫЙ В МОЛОКЕ, СОЛЬ И ВНОВЬ ПРОПУСКАЮТ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ, ВЗБИВАЮТ. НА СМОЧЕННУЮ ВОДОЙ ПОЛОТНЯНУЮ САЛФЕТКУ РАСКЛАДЫВАЮТ КОТЛЕТНУЮ МАССУ РОВНЫМ СЛОЕМ ТОЛЩИНОЙ 1,5 - 2 СМ. НА КОТЛЕТНУЮ МАССУ КЛАДУТ ФАРШ. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША: ЛУК МЕЛКО РУБЯТ, ПРИПУСКАЮТ СО СЛИВОЧНОМ МАСЛОМ ДО ГОТОВНОСТИ, СОЕДИНЯЮТ С ИЗМЕЛЬЧЕННЫМИ ВАРЕНАМИ ЯЙЦАМИ. ЗАТЕМ КРАЯ САЛФЕТКИ СОЕДИНЯЮТ ТАК, ЧТОБЫ ОДИН КРАЙ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ СЛЕГКА НАХОДИЛ НА ДРУГОЙ И РУЛЕТ СКАТЫВАЮТ С САЛФЕТКИ НА СМАЗАННЫЙ МАСЛОМ ПРОТИВЕНЬ ШВОМ ВНИЗ. ПОВЕРХНОСТЬ РУЛЕТА СМАЗЫВАЮТ ОБРАБОТАННЫМ ЯЙЦОМ, ПОСЫПАЮТ СУХАРЯМИ, СБРЫЗГИВАЮТ МАСЛОМ, ПРОКАЛЫВАЮТ В НЕСКОЛЬКИХ МЕСТАХ И ЗАПЕКАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 250-280 ГРАД.С В ТЕЧЕНИЕ 20-25 МИНУТ. ГОТОВЫЙ РУЛЕТ НАРЕЗАЮТ НА ПОРЦИИ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: РУЛЕТ НАРЕЗАН КУСКАМИ, ПОВЕРХНОСТЬ ИЗДЕЛИЯ - БЕЗ ТРЕЩИН. КОНСИСТЕНЦИЯ: МЯГКАЯ, НЕЖНАЯ. ЦВЕТ: КОРОЧКИ - СВОЙСТВЕННЫЙ ЗАПЕЧЕННОМУ ПРОДУКТУ. ВКУС, 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:

ГОТОВЫЙ РУЛЕТ РЕЖУТ НА ПОРЦИИ, ОТПУСКАЮТ С РАССЫПЧАТЫМИ КАШАМИ, ОТВАРНЫМИ МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ ИЛИ ОТВАРНЫМИ ОВОЩАМИ И ПОЛИВАЮТ СОУСОМ. БЛЮДО ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНО ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ +60…+65ГРАД.С. С МОМЕНТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ОТПУСКА БЛЮДО МОЖЕТ НАХОДИТЬСЯ НА ГОРЯЧЕЙ ПЛИТЕ НЕ БОЛЕЕ 2 ЧАСОВ.

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