УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО подпись

Технологическая карта № 1.8

Наименование блюда: РУЛЕТ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ С 1 Г ДО 3Х ЛЕТ

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

Номер рецептуры: 312 * ПРОИЗВЕДЕНА ЗАМЕНА ПЕТРУШКИ НА РЕПЧАТЫЙ ЛУК.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ГОВЯДИНА 1 КАТ Б/КОСТИ	50	45,5
БАТОН	5	5
МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД	6	6
ЯЙЦО КУРИНОЕ	3	2,61
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15	12,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	2	2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3	3
ЯЙЦО КУРИНОЕ	9	7,83
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
10,93	12,46	6	180,5	22,39	1,67	0,06	0,12	0,31

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 СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ ДО ГОТОВНОСТИ, СОЕДИНЯЮТ С ИЗМЕЛЬЧЕННЫМИ ВАРЕНЫМИ 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./