

Технологическая карта № **РТ61**

Номер рецептуры: РТ61

Наименование блюда : ****Запеканка капустная**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	165	136						
Масло сливочное	4	4						
Яйцо куриное	1/4 шт.	10						
Крупа манная	12	12						
Сметана 15%	5	5						
Соль йодированная	1	1						
В Ы Х О Д			130					

Технология приготовления:

Шинкованную соломкой свежую капусту припускают с маслом, в конце добавляют манную крупу и проваривают до загустения. Массу охлаждают до 40—50 °С, добавляют сырые яйца, соль, перемешивают, выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают при температуре 250—280 °С до образования румяной корочки. Отпускают, поливая растопленным сливочным маслом. Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: изделие имеет ровную окраску корочки, без трещин.

Консистенция: рыхлая, однородная, без крупных кусочков овощей и каши.

Цвет: равномерный, на разрезе светло-кремовый.

Вкус: в меру соленый, свойственный набору продуктов.

Запах: свойственный набору продуктов, без посторонних запахов.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Детсад	130	4.63	4.92	14.89	122.36	16.94	0.42	0.03	0.06	0.02

Источники, используемые при составлении: