

Технологическая карта № **РТ61**

Номер рецептуры: РТ61

Наименование блюда : **\*\*Запеканка капустная**

| Наименование сырья   | Норма закладки на одну порцию, в гр. |            |        |       |        |       |        |       |
|----------------------|--------------------------------------|------------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|
|                      | Если                                 |            |        |       |        |       |        |       |
|                      | брутто                               | нетто      | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста белокочанная | 156                                  | 126        |        |       |        |       |        |       |
| Масло сливочное      | 3                                    | 3          |        |       |        |       |        |       |
| Яйцо куриное         | 1/4 шт.                              | 10         |        |       |        |       |        |       |
| Крупа манная         | 10                                   | 10         |        |       |        |       |        |       |
| Сметана 15%          | 5                                    | 5          |        |       |        |       |        |       |
| Соль йодированная    | 0.3                                  | 0.3        |        |       |        |       |        |       |
| <b>В Ы Х О Д</b>     |                                      | <b>120</b> |        |       |        |       |        |       |

**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    |
| Если      | 120   | 4.27             | 4.18    | 13.02       | 106.72                | 13.72                    | 0.37 | 0.02         | 0.06 | 0.02 |

Источники, используемые при составлении: