

Технологическая карта № **TK165**

Номер рецептуры: TK165

Наименование блюда : **Картофельная запеканка**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	184	110	184	110				
Масло сливочное	3	3	4	4		3		
Соль	0.3	0.3	1	1				
Яйцо куриное	1/2 шт.	20	3/5 шт.	24				
В ы х о д	110		110					

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят до готовности, отделяют отвар и протирают. Охлаждают до 50*С добавляют яйцо, соль перемешивают. На смазанный противень или гастроемкость выкладывают картофельную массу, верх выравнивают и запекают при температуре 250-280*0 до готовности. При подаче запеканку нарезают на порции.

Требование к качеству:

Внешний вид: порционный кусок имеет ровную окраску корочки без трещин, на разрезе равномерная масса.

Консистенция: плотная, мягкая.

Цвет: поверхность светло-коричневая, масса светло-желтая.

Вкус: в меру соленый. вкус картофеля.

Запах: картофеля.

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
Ясли	110	4.76	4.92	18.11	135.73	23.82	1.5	0.15	0.86	22
Детсад	110	5.28	6.1	18.15	148.62	28.84	1.63	0.15	0.88	22

Источники, используемые при составлении:

Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тутельян составитель Федоренко О.В