МАДОУ "ДС № 48 г. Челябинска"

Технологическая карта № **253**

Номер рецептуры: 746

Наименование блюда : **Пирог с мясом**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	35	35						
Сахар-песок	1.9	1.9						
Яйцо куриное	1/21 шт.	1.92						
Масло сливочное	1.6	1.6						
Дрожжи	0.3	0.3						
Соль	0.6	0.6						
Говядина	45.5	33.5						
Соль	0.3	0.3						
Мука	0.3	0.3						
Лук репчатый	3.2	2.7						
Масло растительное	1.1	1.1						
Яйцо куриное на смазку	1/29 шт.	1.4						
В Ы Х О Д	70							

Технология приготовления:

Готовят дрожжевое тесто (см. ТК № 249), делят его на 2 части и раскатывают их на пласты толщиной 1-1,5 см. На один пласт кладут равномерно по всей поверхности фарш, накрывают его вторым пластом и защипывают.

Для фарша подготовленное мясо (см. ТК № 90) пропускают через мясорубку, слегка обжаривают, затем добавляют бульон или воду и тушат при слабом нагреве до готовности. Тушеное мясо и предварительно пассерованный лук измельчают на мясорубке. Пассерованную муку разводят бульоном, оставшимся после тушения мяса, и проваривают. Полученным белым соусом заправляют фарш, добавляют соль и перемешивают.

Пироги укладывают на листы , предварительно смазанные маслом, для рас- стойки. За 5-10 мин перед выпечкой пироги смазывают яйцом (см. ТК № 8), делают несколько проколов и выпекают при температуре 210-240°С в течение 30-45 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: форма прямоугольника или круглая, с ровной гладкой поверхностью, корочки тонкие

Консистенция: пористость мелкая, равномерная

Цвет: темно-золотистый или светло-коричневый

Вкус и запах: свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой, с ароматом и привкусом приправ и специй

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	70	10.38	8.4	27.11	225.57	15.87	1.48	0.09	0.08	0.27