

Технологическая карта № **ТК314С**

Номер рецептуры: ТК31С

Наименование блюда : **25-.Голубцы ленивые "КАК У БАБУШКИ" с томатным соусом**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина	70	59.6	85	72.4				
Рис круглозерный	6	6	8	8				
Лук репчатый	15	12.6	18	15.12				
Масло сливочное	4	4	5	5				
Капуста белокочанная	120	96	140	112				
Соль йодированная	0.8	0.8	1	1				
Соус		20		20				
Томат-паста	4	4	5	5				
Мука	2	2	2	2				
Масло сливочное	1	1	1	1				
Соль йодированная	0.2	0.2	0.3	0.3				
Вода	10	10	10	10				
В ы х о д	160		200					

Технология приготовления:

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассируют в половинном количестве сливочного масла. Белокочанную капусту мелко нарезают, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски по 2 шт. на порцию, выкладывают на противень и ставят в жарочный шкаф на 15 минут при 170 °с, затем добавляют томатный соус и тушат в жарочном шкафу еще 30 минут при температуре от 170-200 С.

Приготовление соуса: подсушенную без изменений цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованное томатное пюре 25-30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль, сливочное масло. Вода для соуса: на 1 порцию 30 мл.

Температура подачи -65 °с.

Гарниры: картофельное пюре, картофель отварной.

Показатели качества и безопасности Требования к качеству:

Внешний вид: голубцы сохранили форму, политы томатным соусом.

Консистенция: мягкая, сочная, капуста не должна хрустеть .

Цвет: поверхности слегка румяный, на разрезе фарш светло-серого цвета.

Вкус: в меру соленый, свойственный входящим в состав продуктам.

Запах: мяса и капусты. Не допускается запах пареной капусты

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	160	1.95	3.67	7.3	70.05	9.95	0.24	0.01	0.01	2.3
Детсад	200	2.26	4.4	8.36	82.09	12.27	0.29	0.01	0.01	2.81