

Технологическая карта № **ТК12С**

Номер рецептуры: ТК12С

Наименование блюда : **25-.Запеканка овощная с мясом**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина	53	45	56	47.7				
Картофель	60	45	67	50				
Капуста белокочанная	19	15	19	15				
Морковь	19	15	19	15				
Горошек консервированный	12	8	15	10				
Лук репчатый	10	8	12	10				
Масло сливочное	3	3	3	3				
Яйцо куриное	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10				
Крупа манная	3	3	4	4				
Сметана 15%	3	3	3	3				
В ы х о д	120		130					

Технология приготовления:

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении до готовности. Готовое мясо пропускаем через мясорубку. Подготовленные капусту, морковь нарезают соломкой, лук нарезают полукольцами, затем их отдельно припускают, соединяют, всыпают манную крупу и проваривают до загустения.

Овощную массу смешивают с протертым вареным картофелем, охлаждают до 40-50 *С, добавляют яйца и тщательно перемешивают. На смазанный противень выкладывают первым слоем половину овощной массы, следующий слой из мяса и сверху закрывают оставшейся овощной массой. Верх выравнивают, смазывают сметаной и запекают при температуре 220-250 *С.

Показатели качества и безопасности.

Требования к качеству:

Внешний вид: Прямоугольная форма, без трещин.

Консистенция: однородная.

Цвет: корочки- коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: продуктов входящих в блюдо

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	120	3.35	4.03	12.56	99.92	22.09	0.92	0.09	0.38	11.36
Детсад	130	3.65	4.07	14.37	108.69	23.81	1.01	0.1	0.42	12.76

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура