

Технологическая карта № **ТК7С**

Номер рецептуры: ТК7С

Наименование блюда : **25-Запеканка овощная с печенью СТАР**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сметана 15%	3	3	4	4				
Лук репчатый	15	13	18	15				
Масло сливочное	2	2	3	3				
Крупа манная	5	5	6	6				
Морковь	20	16	27	22				
Печень говяжья	98	81	115	95				
Яйцо куриное	3/10 шт.	12	3/8 шт.	15				
Молоко 2,5 %	10	10	13	13				
В ы х о д	120		130					

Технология приготовления:

Печень доведенную до полуготовности дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, нагревают при помешивании и до температуры 100 °С в течение 5 мин, охлаждают до температуры 50 °С. Морковь нарезают соломкой, лук нарезают полукольцами, затем их отдельно припускают, соединяют, всыпают манную крупу, помешивая вводят молоко и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертой, отварной печенью. Затем вводят размягченное сливочное масло, желтки и взбитые в густую пену белки. Слегка вымешивают снизу вверх и выкладывают на противень, смазанный маслом, слоем 3 см. Сверху смазывают сметаной и запекают 20-40 минут при 160-220°С. Готовность определяют по уплотнению массы: она отделяется от стенок формы или противня.

Отпускают с гарниром и маслом.

Срок реализации не более трех часов с момента приготовления. Температура подачи -65 °С.

Показатели качества и безопасности

Требования к качеству:

Внешний вид: суфле пышное, с неглубокой корочкой, полито маслом, нарезано ровными кусками.

Консистенция: нежная, мягкая.

Цвет: свойственный набору продуктов.

Вкус: в меру соленый, свойственный отварной печени с привкусом молока.

Запах: отварной печени, 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
Ясли	120	17.31	6.62	10.68	171.54	38.36	6.18	0.28	1.86	28.97
Детсад	130	20.53	8.45	12.92	209.86	48.43	7.29	0.33	2.19	34.14

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС № 48 г. Челябинска"

_____. О. А. Бура