Стельмах Людмила Геннадьевна

Подписан: Стельмах Людмила Геннадьевна
DN: C=RU, S=Краснодарский край, L=Армавир, T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА № 1, SNILS=06531993175, INN=230201306709, E=stelmax_lg@mail.ru, G=Людмила Геннадьевна, SN=Стельмах, CN=Стельмах Людмила Геннадьевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2023-01-09 15:42:14

Утверждена
Заведующий МБДОУ № 1
_____Л.Г.Стельмах
приказ № 55 от 09.01.2023 г

Технологическая карта № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Голубцы ленивые, соус, сметанный с томатом и овощами»**
Номер рецептуры: 290
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Капуста свежая белокочанная	30	30	24	24
Говядина охлажденная	68	75	68	75
Крупа рисовая	5	5	5	5
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Морковь	10	10	7,5	7,5
Масло растительное	2	2	2	2
Яйца	0,1	0,125	0,1	0,125
Сметана	5	8	5	8
Томатная паста	5	5	5	5
Вода	20	30	20	30
ВЫХОД:			90	100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,61	6,81	11,85	164,00	19,26
9,25	9,04	17,03	219,00	21,26

Технология приготовления:
Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную, свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят приваренный рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формуют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубца кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (20-30 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 град. в течение 20-25 мин.
Соус, сметанный с томатом и овощами
Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на масле, добавляют томат, сметану, заливают готовые изделия, протушивают в течение 5-10 минут при температуре 200-220гр.
Требования к качеству:
Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом
Консистенция: капусты – мягкая, фарша – сочная, нежная
Цвет: светло-коричневый или оранжевый
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо