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 15:46:46

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

Технологическая карта № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Запеканка вермишелевая, с отварным мясом, со сметаной»**
Номер рецептуры: 315
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
Мясо говядина	74		55	
Вермишель, макароны	25		63	
Лук репчатый	10		8,5	
Масло сливочное	2		2	
Масло растительное	1		1	
Яйца	1/8		5	
Сметана	12		12	
ВЫХОД:			120	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
26	26,06	0,85	344,71	0,02

Технология приготовления:
Отварную говядину нарезают кусками по 75 – 100 г, пропускают через мясорубку, добавляют пассированный на сливочном масле лук, заправляют солью. Вермишель отваривают, охлаждают до 70 ^{o}С, заправляют взбитыми яйцами. На противень, смазанный маслом, кладут ровным слоем половину от всей массы вермишели, на нее – подготовленный мясной фарш, сверху покрывают слоем оставшейся вермишели. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в разогретом до 220 ^{o}С жарочном шкафу в течение 15-20 минут. Общий слой запеканки не должен превышать 4 см. при раздаче готовую запеканку нарезают кусками.

Требования к качеству:
Внешний вид: нарезанные куски квадратами, уложенные на тарелку
Консистенция: вермишели/макарон – мягкая, фарша – сочная, рыхлая
Цвет: румяный, с золотистым оттенком
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо