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 15:47:08

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

Технологическая карта № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Запеканка картофельная с мясом»**
Номер рецептуры: 317
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
Картофель (-6%) с 01.01.по 28.02	180	220	117/109,98	143/134,42
(35%)	180	220	108/101,52	132/124,08
с 01.03.по 31.08 (40%)	180	220	135/126,9	165/155,1
с 01.09.по 31.10 (25%) с 01.11.по 31.12 (30%)	180	220	126/118,44	154/144,76
Говядина	75	95	75/52,5	95/66,5
Масло сливочное для смазывание противни	1	2	1	2
Масло сливочное	2	2	2	2
Яйцо	1/7	1/7	6	6
Сметана	3	5	3	5
ВЫХОД			110(-14%)	205

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,75	7,97	25,92	226,05	28,05
15,85	9,9	32,2	280,85	34,85

Технология приготовления:
Говядину промывают и отваривают. Остуживают и измельчают на мясорубке. Очищенный лук поджаривают и смешивают с картофельным пюре. Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают. Вареный горячий картофель протирают, температура протертого картофеля должна быть не выше 50 °С. Добавляют сливочное масло, яйцо, соль перемешивают. На смазанный сливочным маслом противень выкладывают половину картофельной массы, выравнивают, кладут фарш из отварной говядины и сверху закрывают остальной картофельной массой. Верх выравнивают, смазывают сметаной и запекают при температуре 250-280 °С . 10-15 мин.
При подачи запеканку нарезают на порции.
Требования к качеству:
Внешний вид: порционный кусок имеет ровную окраску корочки без трещин, на разрезе равномерная масса.
Консистенция: плотная, мягкая
Цвет: поверхность светло- коричневая, на разрезе фарш коричневый, масса светло желтая.
Вкус: умеренно соленый, мяса и картофеля
Запах: мяса и картофеля.