**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №37**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка картофельная с мясом**

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2014

стр. 261

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Фарш говяжий халяль | 40 | 40 | 40 | 40 |
| Масло растительное | 2,9 | 2,9 | 2,9 | 2,9 |
| Масса готовых мясопродуктов | - | 40 | - | 40 |
| Картофель | 193,5 | 125,6 | 267,9 | 174 |
| Масса отварного протёртого картофеля | - | 119 | - | 165 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 16,5 | 13 |
| Масло растительное | 2,1 | 2,1 | 2,48 | 2,48 |
| Масса припущенного лука | - | 5,4 | - | 7,5 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Сухари | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Масса полуфабриката | - | 155 | - | 214,5 |
| Масса готового изделия | - | 130 | - | 180 |
| Масло сливочное, | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход с маслом | - | 130/5 | - | 180/5 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| 130/5 | 8,91 | 6,59 | 20,43 | 177,00 | 18,20 | 1,38 | 0,08 | 0,10 | 2,85 |
| 180/5 | 12,13 | 9,50 | 25,70 | 237,00 | 24,80 | 1,82 | 0,17 | 0,16 | 3,80 |

Технология приготовления

Мясо варят, пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук.

Протёртый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, или сковороду, разравнивают, кладут измельчённые мясопродукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию.

Отпускают с прокипячённым сливочным маслом

Требования к качеству

Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом

Консистенция: нежная, сочная, однородная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо