

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

заведующий МБДОУ №2

\_\_\_\_\_ В.А.Средняк

Технологическая карта №28

Наименование изделия: **Голубцы ленивые**

Номер рецептуры: 315

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Капуста свежая белокочанная	30	25
Говядина	60	60
Крупа рисовая	10	10
Лук репчатый	10	8
Масло сливочное	3	3
Яйца	1/10	1/10
Выход: 110 г		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
10,61	6,81	15,04	164	15,03

**Технология приготовления:** Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом протвень и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут.

Температура готового блюда при отпуске +60 С..... +65 С

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* Порционные изделия.

*Консистенция:* капусты –мягкая, фарша- сочная, нежная.

*Цвет:* светло-коричневый или оранжевая.

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо