

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта: №38

Наименование изделия: **Запеканка картофельная с мясом**

Номер рецептуры: 308

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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
Говядина	73	41,61
Картофель	160	135
Лук репчатый	15	12
Морковь	15	12
Масло сливочное	4	4
Масло растительное	2	2
Выход: 165		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
12,13	9,5	25,7	237	3,8

Технология приготовления: Мясо варят, пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук и морковь.

Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень, разравнивают, кладут измельченные мясoproductы с луком и морковью, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию.

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

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом

Консистенция: однородная, нежная, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.