|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"Директор ООО ВИТА-ЛАЙН"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/15.07.20025 г |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | **ЗАПЕКАНКА ИЗ РИСА С КУРИЦЕЙ** |
| Номер рецептуры: | **294** |
| Наименование сборника рецептур: | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в****дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.****Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порц.** | **100 порц.** |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, кг** | **нетто, кг** |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | 244,3 | 171 | 24,43 | 17,1 |
| КРУПА РИСОВАЯ | 35,1 | 34,8 | 3,51 | 3,48 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 81,1 | 68,1 | 8,11 | 6,81 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | 7,6 | 7,6 | 0,76 | 0,76 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,38 шт. | 15,3 | 38 шт. | 1,53 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,12 шт. | 4,7 | 12 шт. | 0,47 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | 7,6 | 7,6 | 0,76 | 0,76 |
| **Выход: 280** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | 13,37 |  | В1, мг | 0,14 |  | Са, мг | 57,57 |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | 20,15 |  | С, мг | 3,95 |  | Mg, мг | 54,10 |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | 32.,38 |  | А, мг | 0,26 |  | Р, мг | 373,33 |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | 403,37 |  | E, мг | 1,38 |  | Fе, мг | 3,89 |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Д, мкг | 0,66 |  | К, мг | 516,00 |  |  |  |  |  |
|  |  |  | В2, мг | 0,34 |  | I, мкг | 16,79 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | F, мг | 0,25 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Se, мг | 0,05 |  |  |  |  |  |
|  |  |
| ***Технология приготовления:*** |  |
| . Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают иприпускают с маслом сливочным. Измельченную курицу соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль иперемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцам и запекают.При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.Отпускают 180 г запеканки с прокипяченным сливочным маслом (5 г) или соусом сметанным №330 (30 г).В случае отсутствия необходимого соуса в текущем справочнике 2012 года, используйте "Сборник рецептур на продукцию дляобучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011." -рецептура обоих справочников одинакова. |  |
|  |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |  |
| Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся,изделие полито соусомКонсистенция: мягкая, нежнаяЦвет: корочки - свойственный запеченному продуктуВкус: свойственный продуктам, входящим в блюдоЗапах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Температура подачи +65 С |