|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "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 и припускают с маслом сливочным. Измельченную курицу соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. 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 для обучающихся 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 соусом  Консистенция: мягкая, нежная  Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту  Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо  Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Температура подачи +65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |