

ТЕХНИКО=ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование изделия: **ГРАТЕН ИЗ ПЕЧЕНИ С КАРТОФЕЛЕМ**Номер рецептуры: **5**Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ**

За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из

Сборника рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных органи
редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2016.-640с. Рецептура №308

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порц.		10
	брутто, г	нетто, г	брутто,
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	4,5	4,5	0,45
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	15,5	15	1,55
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	100,5	96	10,05
МОРКОВЬ	33	26,4	3,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	17	17	1,7
КРУПА МАННАЯ	6,4	6,4	0,64
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШИЙ СОРТ	9,4	9,4	0,94
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	12	12	1,2
КАРТОФЕЛЬ	117,33	88	11,73
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	38,5	32,4	3,85
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2
Выход: 220			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,30	Ca, мг	135,96
Жиры, г	15,70	Mg, мг	46,66
Углеводы, г	373,00	P, мг	287,92
Энергетическая ценность, ккал	307,40	Fe, мг	4,86
		K, мг	815,10
		I, мкг	12,11
		F, мг	0,16
		Se, мг	0,02

Технология приготовления:

У печени снимаем плёнки, жир и сосуды, после чего ополосните её холодной водой и промокните бумажным полотенцем.

Печень нарезаем на очень мелкие кусочки и слегка обжариваем.(до полуготовности)

Очищенный репчатый лук нарезаем мелким кубиком, пассеруем.

Очищенную морковь пропускаем через крупную терку и пассеруем.

Очищенный картофель нарезаем тонким кругом или полукругом.

Заранее размешиваем молоко, сметану и манную крупу, чтобы манная крупа набухла. Только после набухания добавляем муку и хорошо размешиваем, чтобы не было комочков.

Оптимальная температура подачи +65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, рулет - в виде поперечного ломтика батона, поверхность не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу или субпродуктам, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля, мяса или субпродуктов

"ТВЕРЖДАЮ"
Директор
"ВИТА-ЛАЙН"
___ Н.Н.Клоков.
августа 2023 г.

изациях / под

з

0 порц.

нетто, кг
0,45
1,5
9,6
2,64
1,7
0,64
0,94
1,2
8,8
3,24
0,2

ным

ания крупы

ость изделий -