|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочарова  15 июля 2025 г. | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 222** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Наименование изделия: | | | **ЗАПЕКАНКА ИЗ РИСА С КУРИЦЕЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |
| Номер рецептуры: | | **222** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для** **обучающихся во всех образовательных учреждениях / под** **редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-** **544с.** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | | |
| КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ | | | | | | | | | | | | 77 | | 61,5 | | 7,7 | 6,15 | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | 17,9 | | 15 | | 1,79 | 1,5 | | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | 10 | | 7,5 | | 1 | 0,75 | | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | 9,38 | | 7,5 | | 0,94 | 0,75 | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | | |
| **Масса тушеной птицы** | | | | | | | | | | | |  | | **50** | |  | **5** | | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | | 76 | | 76 | | 7,6 | 7,6 | | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 4,2 | | 4,2 | | 0,42 | 0,42 | | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | | 0,2 шт. | | 8,05 | | 20 шт. | 0,81 | | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | | 0,06 шт. | | 2,42 | | 6 шт. | 0,24 | | | |
| **Масса полуфабриката запеканки** | | | | | | | | | | | |  | | **223** | |  | **22,3** | | | |
| **СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ** | | | | | | | | | | | |  | | **40** | |  | **4** | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 6,2 | | 6,2 | | 0,62 | 0,62 | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 31 | | 31 | | 31 | 31 | | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | | 8,76 | | 6,6 | | 0,876 | 0,66 | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | 10,2 | | 8,5 | | 1,02 | 0,85 | | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | | |
| **Выход: 240** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | |  |
| Белки, г | | | | 10,01 | |  | В1, мг | 0,19 | |  | Са, мг | | 26,72 | |  |  |  |  | |  |
| Жиры, г | | | | 11,25 | |  | С, мг | 2,88 | |  | Mg, мг | | 32,63 | |  |  |  |  | |  |
| Углеводы, г | | | | 34,91 | |  | А, мг | 0,14 | |  | Р, мг | | 180,44 | |  |  |  |  | |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 289,02 | |  | E, мг | 2,23 | |  | Fе, мг | | 3,29 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,29 | |  | К, мг | | 274,45 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,38 | |  | I, мкг | | 7,84 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,05 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,01 | |  |  |  |  | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Дефростированное мясо птицы пропускают через мясорубку. Лук и морковь очищают и нарезают соломкой. На разогретой сковороде пассеруют овощи и добавляют к нему измельченное мясо птицы. Тушат до готовности мяса птицы, охлаждают.  Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С.  Тушеное мясо птицы с овощами соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют, яйца, соль и перемешивают. На смазанный маслом противень или гастроемкость кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцам и запекают.  При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.  Отпускают запеканку с соусом томатным с овощами  Соус томатный с овощами  Лук репчатый режут соломкой, морковь шинкуют тонкой соломкой или натирают на крупной терке. Выкладывают в сотейник, пассеруют вмасле при умеренном нагреве, периодически помешивая. Затем добавляют томатную пасту, муку, продолжают пассеровать.Доливают воду, доводят до кипения. Заправляют солью, сахаром, черным молотым перцем. Варят на медленном огне в течение 10-15 минут | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Технолог по питанию Т.В.Русинова