

**Технологическая карта**

Наименование изделия: Голубцы ленивые в сметанном соусе  
 Номер по сборнику рецептур: № 315

Наименование продуктов	Расход продуктов				
	на 1 порцию			на 100 порций	
	брутто г	нетто г		брутто кг	нетто кг
Фарш говяжий	60.00	60.00		6.000	6.000
Лук репчатый	16.00	16.00		1.600	1.600
Капуста белокочанная свежая	121.00	96.00		12.100	9.600
Крупа рисовая	8.00	8.00		0.800	0.800
Масло растительное	4.00	4.00		0.400	0.400
Яйцо С1 0,060 шт	0.13	0.13	штук	13.000	13.000
Сметана	10.00	10.00		1.000	1.000
Мука пшеничная	3.00	3.00		0.300	0.300
Вода	40.00	40.00		4.000	4.000
Соль йодированная	1.00	1.00		0.100	0.100
Выход готового блюда:				150/50	

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Белки, (г.)	14.90	Жиры, (г.)	9.50	Углеводы (г.)	24.28
Энергетическая ценность блюда, (Ккал)					249.00

**Технология приготовления блюда**

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси, просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной воде. Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Бланшированный лук пассеруют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой и припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой, добавляют яйцо. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, складывают на противень, заливают соусом (40 гр) с добавлением воды (10-20 гр. на порцию) и запекают в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250\*С.

**Правила оформления и подачи блюд**

Оптимальная температура подачи +60 - 65\*С.

**Характеристики изделия по органолептическим показателям**

Внешний вид - порционные изделия, политые соусом;  
 цвет - светло-коричневый;  
 вкус, запах - свойственный продуктам входящим в блюдо;  
 консистенция - капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная.

Технолог



Калькулятор



**Технологическая карта**

Наименование изделия: Голубцы ленивые в сметанном соусе  
 Номер по сборнику рецептур: № 315

Наименование продуктов	Расход продуктов				
	на 1 порцию			на 100 порций	
	брутто г	нетто г		брутто кг	нетто кг
Фарш говяжий	45.00	45.00		4.500	4.500
Лук репчатый	12.00	10.00		1.200	1.000
Капуста белокочанная свежая	90.00	72.00		9.000	7.200
Крупа рисовая	6.00	6.00		0.600	0.600
Масло растительное	3.00	3.00		0.300	0.300
Яйцо С1 0,060 шт	0.10	0.10	штук	10.000	10.000
Сметана	7.50	7.50		0.750	0.750
Мука пшеничная	2.25	2.25		0.225	0.225
Вода	35.00	35.00		3.500	3.500
Соль йодированная	0.80	0.80		0.080	0.080
Выход готового блюда:				110/40	

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Белки, (г.)	10.61	Жиры, (г.)	6.81	Углеводы (г.)	17.80
Энергетическая ценность блюда, (Ккал)					182.00

**Технология приготовления блюда**

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси, просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной воде. Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Бланшированный лук пассеруют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой и припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой, добавляют яйцо. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, складывают на противень, заливают соусом (40 гр) с добавлением воды (10-20 гр. на порцию) и запекают в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250\*С.

**Правила оформления и подачи блюд**

Оптимальная температура подачи +60 - 65\*С.

**Характеристики изделия по органолептическим показателям**

Внешний вид - порционные изделия, политые соусом;  
 цвет - светло-коричневый;  
 вкус, запах - свойственный продуктам входящим в блюдо;  
 консистенция - капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная.

Технолог



Калькулятор

