

Технологическая карта

Наименование изделия: Запеканка картофельная с мясом
 Номер по сборнику рецептур: № 308

Наименование продуктов	Расход продуктов			
	на 1 порцию		на 100 порций	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Говядина на кости	67.00	67.00	6.700	6.700
Картофель	191.00	144.00	19.100	14.400
Лук репчатый	13.00	13.00	1.300	1.300
Масло растительное	1.30	1.30	0.130	0.130
Масло растительное	1.30	1.30	0.130	0.130
Сухари панировочные	2.50	2.50	0.250	0.250
Соль йодированная	1.00	1.00	0.100	0.100
Выход готового блюда:	150			

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки, (г.)	11.10	Жиры, (г.)	8.24	Углеводы (г.)	26.00
Энергетическая ценность блюда, (Ккал)					221.00

Технология приготовления блюда

Подготовленную говядину на кости промывают, варят до готовности 2-2,5 часа, охлаждают, отделяют мякоть от костей, нарезают на кусочки (31 гр на порцию) и 2 раза вместе с припущенным репчатым луком (8 гр на порцию), пропускают через мясорубку.

Протертый картофель (136 гр на порцию) делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, или сковороду, разравнивают, кладут измельченные мясопродукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280*С.

Правила оформления и подачи блюд

Подают в порционной посуде. Оптимальная температура подачи +60 - 65*С.

Характеристики изделия по органолептическим показателям

Внешний вид - кусочек запеканки прямоугольной формы уложен на тарелку, поверхность ровная, без трещин, с румяной корочкой, на разрезе виден мясной фарш;
 цвет - поверхности - золотисто-коричневый, картофельной основы - от светло-кремового до кремового, мясного фарша - темно-серый или коричневый;
 вкус, запах - характерный для запеченного картофеля и мяса;
 консистенция - мягкая.

Технолог



Калькулятор



"УТВЕРЖДАЮ"

Директор МУП "Комбинат питания" г. Дзержинска

Кузнецов О.В.

расшифровка

Подпись

"___" _____ 202__г.

Технологическая карта

Наименование изделия: Запеканка картофельная с мясом
 Номер по сборнику рецептур: № 308

Наименование продуктов	Расход продуктов			
	на 1 порцию		на 100 порций	
	брутто г	нетто г	брутто кг	нетто кг
Говядина на кости	81.00	81.00	8.100	8.100
Картофель	230.00	172.00	23.000	17.200
Лук репчатый	15.00	12.00	1.500	1.200
Масло растительное	1.60	1.60	0.160	0.160
Масло растительное	1.60	1.60	0.160	0.160
Сухари панировочные	3.40	3.40	0.340	0.340
Соль йодированная	1.20	1.20	0.120	0.120
Выход готового блюда:	180			

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки, (г.)	13.30	Жиры, (г.)	9.89	Углеводы (г.)	30.60
Энергетическая ценность блюда, (Ккал)					265.00

Технология приготовления блюда

Подготовленную говядину на кости промывают, варят до готовности 2-2,5 часа, охлаждают, отделяют мякоть от костей, нарезают на кусочки (37 гр на порцию) и 2 раза вместе с припущенным репчатым луком (9 гр на порцию), пропускают через мясорубку.

Протертый картофель (163 гр на порцию) делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, или сковороду, разравнивают, кладут измельченные мясопродукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпает сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280*С.

Правила оформления и подачи блюд

Подают в порционной посуде. Оптимальная температура подачи +60 - 65*С.

Характеристики изделия по органолептическим показателям

Внешний вид - кусочек запеканки прямоугольной формы уложен на тарелку, поверхность ровная, без трещин, с румяной корочкой, на разрезе виден мясной фарш;
 цвет - поверхности - золотисто-коричневый, картофельной основы - от светло-кремового до кремового, мясного фарша - темно-серый или коричневый;
 вкус, запах - характерный для запеченного картофеля и мяса;
 консистенция - мягкая.

Технолог



Калькулятор

