\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 291

**Технологическая карта № 50**

**Запеканка картофельная с печенью**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Печень говяжья | 50 | 41 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Масса готовых мясопродуктов | - | 33 |
| Картофель (с 1.09 по 31.10) | 204 | 153/1481 |
| или картофель (1.11-31.12) | 218,6 | 153/1481 |
| или картофель (с 1.01 по 29.02) | 235,4 | 153/1481 |
| или картофель (с 1.03) | 255 | 153/1481 |
| Масса отварного протертого картофеля | - | 145 |
| Лук репчатый | 13 | 11 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Масса припущенного лука | - | 8 |
| Сухари  | 2 | 2 |
| Масса полуфабриката | - | 188 |
| **Выход**  | **-** | **160** |

1 – в числителе – масса картофеля нетто, в знаменателе – масса отварного картофеля

**Технология приготовления**

 Печень измельчают на мясорубке и припускают до готовности. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук.

Протертый картофель 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 разравнивая изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 10,18 | 6,25 | 27,33 | 206,3 | 5,43 |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_