Технологическая карта №22

**ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ**

Рецептура

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл |
| брутто | нетто |
| Картофель с 01.09 по 31.10 | 164,9 | 124,0 |
|  с 01.11 по 31.12  | 177,3 |
|  с 01.01 по 28-29.02 | 191,0 |
|  с 01.03 | 207,1 |
| Масса вареного картофеля | - | 120,0 |
| Капуста белокочанная | 70,0 | 56,0 |
| Масса припущенной капусты | - | 50,0 |
| Морковь до 01.01 | 47,5 | 38,0 |
|  с 01.01 | 50,5 |
| Масса припущенной моркови | - | 35,0 |
| Лук репчатый | 23,8 | 20,0 |
| Масло растительное | 5,0 | 5,0 |
| Масса пассерованного лука | - | 10,0 |
| Яйца | - | 5,0 |
| Крупа манная | 10,0 | 10,0 |
| Сухари | 10,0 | 10,0 |
| Сметана | 5,0 | 5,0 |
| Масса полуфабриката | - | 235,0 |
| **Выход готовой продукции** | **200** |
| **с маслом сливочным** | **200/5** |
| **со сметаной** | **200/15** |
| **с соусом молочным** | **200/50** |

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, погружают в подсоленную кипящую воду, которая покрывает картофель на 2-3 см, варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают, протирают горячим.

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, выдерживают в 5% растворе поваренной соли в течение 10 минут, удаляют кочерыжку, шинкуют, морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, затем повторно промывают проточной водой, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке. Капусту и морковь припускают по отдельности в небольшом количестве воды при плотно закрытой крышке до готовности.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют и кладут в разогретое до температуры 130 - 1400С масло слоем 5-7 см и пассеруют его при температуре 1100С в течение 5-8 минут.

Припущенные морковь и капусту соединяют с пассерованным луком, помешивая всыпают струйкой крупу манную и варят до загустения не более 5 минут.

Овощную массу смешивают с протертым картофелем, охлаждают до 40С и добавляют сырое яйцо (предварительно яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 300С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде), перемешивают, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 3-4 см, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-240С в течение 8-10 минут, до образования золотистой корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции.

При отпуске поливают маслом сливочным или сметаной или молочным соусом.

На диету «П» репчатый лук ошпаривают.

Оптимальная температура блюда при подаче +50º С.