1. **Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | |
| Брутто | Нетто |
| Капуста белокочанная | 99,0 | 79,0 |
| Масса припущенной капусты |  | 73,0 |
| Говядина (лопаточная, тазобедренная части) | 66,5 | 49,0 |
| Крупа рисовая | 6,8 | 6,8 |
| Масса рассыпчатого риса |  | 19,0 |
| Лук репчатый | 14,5 | 12,0 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 3,0 | 3,0 |
| Масса пассерованного лука |  | 6,0 |
| Сухари панировочные | 10,0 | 10,0 |
| Масса полуфабриката |  | 155,0 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 4,0 | 4,0 |
| Масса обжаренных голубцов |  | 140,0 |
| Соус сметанный: |  |  |
| Сметана | 30,0 | 30,0 |
| Мука пшеничная | 3,0 | 3,0 |
| Вода | 30,0 | 30,0 |
| Масса соуса сметанного |  | 60,0 |
| **Выход готовой продукции:** | **200,0** | |

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Белокочанную капусту зачищают, промывают в проточной воде, вырезают кочерыжку, шинкуют соломкой и припускают с добавлением воды (20-30% к массе сырой капусты).

Рис перебирают и промывают сначала в теплой, затем - в горячей воде. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят рассыпчатый рис.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой, мелко рубят и закладывают в разогретое до температуры 130-1400С масло слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 1100С в течение 5-8 минут.

Мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-300С), затем холодной (12-150С) водой, пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, рассыпчатый рис, охлажденную припущенную капусту, соль, перемешивают.

Голубцы формуют в виде пирожков, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и обжаривают в жарочном шкафу, после чего заливают соусом сметанным и запекают при температуре 220-2500С в течение 30-35 минут.

Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают, разводят ее водой, вливают прокипяченную сметану, добавляют соль и, помешивая, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Подают голубцы по 2 шт. на порцию с соусом. Оптимальная температура подачи блюда +500С.