УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ №30

им. М. Л. Попович

п. Мостовской

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.Н. Богинский

«02» сентября 2024 г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ПТИЦЫ**Номер рецептуры: **284**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2017, 544с**

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Птица охлажденная 1 кат | 92 | 64,5 | 9,2 | 6,45 |
| *Масса отварной птицы* | *-* | *50* | *-* | *5,0* |
| Картофель | 152 | 114 | 15,2 | 11,4 |
| *Масса вареного протертого картофеля* | *-* | *108* | *-* | *10,8* |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| *Масса пассерованного лука* | *-* | *4* | *-* | *0,4* |
| Масло сливочное (для смазки противня) | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сухари | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *164* | *-* | *16,4* |
| *Масса готового изделия* |  | ***140*** |  | ***14,0*** |
| Масло сливочное (для подачи) | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| **ВЫХОД:** | - | **150** | - | **15,0** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию  
(в соответствии с МР 2.4.0260-21)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Масса нетто | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ЭЦ, ккал | Ca (мг) | Мg (мг) | Fe (мг) | С (мг) |
| Птица охлажденная | 64,5 | 11,35 | 9,16 | 0,26 | 127,58 | 7,95 | 10,66 | 0,73 | 0,52 |
| Картофель | 114 | 2,17 | 0,46 | 16,87 | 79,8 | 10,03 | 22,81 | 0,89 | 9,12 |
| Лук репчатый | 8 | 0,1 | 0,02 | 0,69 | 2,93 | 2,18 | 0,97 | 0,056 | 0,32 |
| Масло сливочное | 13 | 0,06 | 5,1 | 0,096 | 46,55 | 1,69 | 0 | 0,01 | 0 |
| Сухари | 2 | 0,15 | 0,016 | 0,98 | 4,69 | 0,4 | 0,28 | 0,022 | 0 |
| **Итого:** |  | 13,83 | 14,756 | 18,896 | 261,55 | 22,25 | 34,72 | 1,708 | 9,96 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 13,83 | 14,756 | 18,896 | 261,55 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ca (мг) | Мg (мг) | Fe (мг) | С (мг) |
| 122,25 | 34,72 | 1,708 | 9,96 |

**Технология приготовления** (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).  
 Подготовленную птицу отваривают, отделяют мякоть, пропускают через мясорубку и соединяют со слегка пассерованным репчатым луком. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, на него равным слоем фарш, сверху – оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают. При отпуске нарезают по одному куску на порцию и поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи – 65оС.  
 Срок реализации – не более трех часов с момента приготовления.  
 Требования к качеству.

*Внешний вид*: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность – нерастрескавшаяся, изделие полито растопленным сливочным маслом.  
*Консистенция:* мягкая, нежная.  
*Цвет:* корочки – свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый. на разрезе – серо-белый.  
*Вкус*: свойственный запеченному картофелю, фарша – мясу птицы, умеренно-соленый.  
*Запах:* запеченного картофеля, куриного мяса.