МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
C=RU, S=Краснодарский край, STREET=ул. Ставропольская 13, L="г. Армавир, поселок Центральной усадьбы, совхоза Юбилейный", T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39, ОГРН=1022300641956, СНИЛС=10800378922, ИНН ЮЛ=2302030478, ИНН=230211565685, E=osemina82@gmail.com, G=Ольга Леонидовна, SN=Семина, CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
Я являюсь автором этого документа

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 39
_____О.Л. Семина

Технологическая карта № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Голубцы ленивые, соус, сметанный с томатом и овощами»**
Номер рецептуры: 315/375
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Капуста свежая белокочанная	30	30	24	24
Говядина охлажденная	68	75	68	75
Крупа рисовая	5	5	5	5
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Морковь	10	10	7,5	7,5
Масло растительное	2	2	2	2
Яйца	0,1	0,125	0,1	0,125
Сметана	5	8	5	8
Томатная паста	5	5	5	5
Вода	20	30	20	30
ВЫХОД:			97	105

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,61	6,81	11,85	164,00	19,26
9,25	9,04	17,03	219,00	21,26

Технология приготовления:
Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную, свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят приваренный рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формуют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубца кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (20-30 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 град. в течение 20-25 мин.
Соус, сметанный с томатом и овощами
Морковь, лук режут мелкими кубиками, припускают на масле, добавляют томат, сметану, заливают готовые изделия, протушивают в течение 5-10 минут при температуре 200-220гр.

Требования к качеству:
Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом
Консистенция: капусты – мягкая, фарша – сочная, нежная
Цвет: светло-коричневый или оранжевый
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо