


УТВЕРЖДЕНО
 приказом заведующего МАДОУ
 «Детский сад №23» г. Усинска
 №102 от 28.02.2018 года

Технологическая карта №377

Голубцы ленивые

Наименование продукта	Расход продуктов на 1 порцию					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
	Ясли		Сад		Сад	
Говядина	84	60	100,8	72	112	80
Крупа рисовая	7,5	7,5	9	9	10	10
Масса отварного риса	-	21,4	-	25,7	-	28,6
Лук репчатый	10,8	9	12,9	10,8	14,4	12
Масло сливочное	4,5	4,5	5,4	5,4	6	6
Капуста белокочанная	112,5	90	135	108	150	120
Масса отварной капусты	-	84	-	100,8	-	112
Масса полуфабриката	-	169,5	-	203,4	-	226
Масса готовых голубцов	-	150	-	180	-	200
Выход		150		180		200

	Пищевые вещества г.			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С мг.
	белки	жиры	Углеводы		
150	12,75	12,45	6	187,5	18,6
180	15,3	14,94	7,2	225	22,32
200	17	16,6	8	250	24,8

Технология приготовления блюда

Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют в половинном количестве сливочного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски по 1 шт, на порцию, складывают в противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 °С.

Отпускают со сливочным маслом или соусом.

Гарниры: картофельное пюре, картофель отварной.

Соус: сметанный, белый, молочный, сметанный с томатом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Изделия должны сохранять форму, сочные, в меру соленые. Цвет на разрезе - светло-серый, запах мяса и капусты.