#### МБДОУ «ДСОВ «Солнышко» Заведующий /Давыдова Е.В./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование блюд: **Рулет или** **запеканка картофельная с овощами.**

Рецептура №165, Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинар­ных изделий для ДОУ, 2001 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Расход сырья** | |
| **1 порция** | **100 порций** |
| **Нетто, г** | **Нетто, г** |
| Картофель | 135 | 13500 |
| **Масса отварного протертого картофеля** | 131 | 13100 |
| Для фарша: |  |  |
| Капуста белокочанная | 30 | 3000 |
| Лук репчатый | 15 | 1500 |
| Масло растительное | 7,5 | 750 |
| **Масса фарша** | 30 | 3000 |
| Сметана | 4 | 400 |
| Сухари | 4 | 400 |
| **Масса полуфабриката** | 170 | 17000 |
| **Масса запеченного рулета:** | 150 | 15000 |
| Соус сметанный | 50 | 5000 |

**Выход: с соусом - 150/50**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 4,96 |
| Жиры (г): | 14,84 |
| Углеводы (г): | 31,45 |
| Эн.ценность (ккал): | 279,2 |

|  |  |
| --- | --- |
| В1 (мг): | 0,15 |
| В2 (мг): | 0,12 |
| C (мг): | 8,1 |
| Са (мг): | 37,5 |
| Fe (мг): | 1,23 |

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**:

Сваренный картофель обсушивают и в горячем состоянии протирают. Эту массу для приготовле­ния запеканки делят пополам. Одну половину укладывают на смазан­ный маслом проти­вень слоем 1 см, кладут на него фарш – слоем 1 см, закры­вают оставшейся картофельной мас­сой. Высота запеканки 3 см. поверхность выравни­вают, смазывают сметанной, наносят рису­нок, посыпают сухарями, взбрызги­вают маслом и запекают при температуре 250°С 15 минут.

Для рулета картофельную массу выкладывают в виде прямоугольника толщиной 1,5 см на влаж­ную чистую салфетку, на середину кладут фарш и, приподнимая края салфетки, формуют рулет, диаметром не более 4-5 см.

Рулет перекладывают швом вниз на противень, смазанный маслом, смазывают поверх­ность смета­ной, посыпают сухарями, делают 2-3 прокола для выхода пара и запекают при температуре 220-240 °С 25-30 мин до образования легкой румяной ко­рочки.

Для фарша: рубленную капусту припускают с маслом, соединяют с бланширован­ным слегка пассеро­ванным репчатым луком, по возможности, добавляют зелень (5г нетто).

Готовые изделия режут на порции, при отпуске подливают сметанный соус.

#### Зав.производством: Чувило М.М.