

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 30 пос. Эльбан

*И.В.Аринина*

« *02* » *сентября* 20*23* год

*с/р. № 196-2*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда: *Запеканка из печени с рисом*

Возрастная категория: *от 1 до 3 лет*

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, и детских оздоровительных учреждений.\*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	30,54	30,54
Рис	12,16	17,29
Лук	12,16	12,16
Масло сливочное	1,8	1,3
Яйцо	1/3	1/3
Морковь	6,1	6,1
Выход	110	

Химический состав данного блюда.

Химический состав, г			Энергет. ценность ккал	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
Белки	Жиры	Углеводы		В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Ca	Fe
2,96	13,39	15,47	194,05	0,11	0,06	13,52	46,8	0,99

**Технология приготовления:** Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние сосуды. Печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 С. Лук нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с кашей, добавляют лук, яйцо, соль, и перемешивают. На смазанный маслом противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают.

.Температура подачи 65<sup>0</sup> С

**Требования к качеству:** Консистенция, однородная, зёрна полностью набухшие, мягкие. Не допускается посторонние запахи привкусы, в том числе и пригорелые каши. Цвет коричнево темный

СОГЛАСОВАННО:

Медсестра *Лескова* Лескова В.А.

« *02* » *сентября* 20*23* год

\* Технологические карты блюд.

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных организаций, и детских оздоровительных учреждений.

Пермь 2011

Разработан ГОУ ВПО «Пермская академия» им. Вагнера Ректор профессор И.П. Корюкина

Разработано ЗАО «Уральский региональный центр питания» генеральный директор профессор А.Я.Перевалов

Под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова

\*\* В графе «Брутто» в числе – масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто, в графе «Нетто» - масса готовых продуктов.