**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 167  (Сб. рец. ОУ, 2004)**

**Технологическая карта № \_\_\_\_**

**Наименование изделия: Картофельная запеканка с мясом**

**Номер рецептуры: 167**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений**

**Картофельная   запеканка  с мясом**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Масса, г** | | **Химический состав** | | | **Энергетическая ценность, ккал** |
| **Брутто** | **Нетто** | **Б** | **Ж** | **У** |
| **Говядина (котлетное мясо)** | **130/152** | **96 / 112** |  |  |  |  |
| **Масса отварного мяса** |  | **60  /  70** |  |  |  |  |
| **Картофель** | **220/220** | **165/165** |  |  |  |  |
| **Масса отварного протертого картофеля** |  | **155/155** |  |  |  |  |
| **Масло сливочное** | **10  /  10** | **10  /  10** |  |  |  |  |
| **Яйца** |  | **4  /  4** |  |  |  |  |
| **Сухари** | **3  /  3** | **3  /  3** |  |  |  |  |
| **Масса полуфабриката** |  | **235/ 225** |  |  |  |  |
| **Масса запеченного блюда** |  | **190/200** | **22,5/25,6** | **15,3/16,5** | **32,9/32,9** | **353/  376** |
| **Масло сливочное** | **5  /  5** | **5  /  5** |  |  |  |  |
| **Итого:** |  |  | **22,5/25,7** | **19,5/20,6** | **33/33** | **391 /  413** |

**Выход:  190/ 5   ,   200 /5**

**Технология приготовления:**Отварную говядину нарезают кусками по 75 -100г, пропускают через мясорубку, заправляют размягченным сливочным маслом, солью. Кладут на смазанный мас­лом противень слоем 2 - 3 см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160 -180°С в течение 8-10 мин.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, кар­тофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 сек. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1 -1,5 см, разравни­вают. Затем кладут ровным слоем мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнива­ния картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течение 25 - 30 мин при температуре 250 - 280°С, Готовую запеканку нарезают на порционные куски.

Отпускают запеканку со сливочным маслом или соусом.

Температура подачи 65°С.

Соусы: молочный (1-й или 2-й вариант), томатный, сметанный.

**Требования к качеству:**Поверхность ровная, с легкой румяной корочкой. Вкус в меру соле­ный, соответствует входящим в состав продуктам, без привкуса и аромата пригоревшего картофе­ля. На разрезе прослойка фарша серого цвета. Консистенция картофеля рыхлая, не тягучая, фарш сочный.