

наименование предприятия

Источник рецептуры: «Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (к ГОСТ 30390-95 / ГОСТ Р 50763-95)» / Разработана: ГОУ ВПО МГУПБ, ОАО «Аромарос-М», Московским фондом содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков РАМН. Утверждена ТУ Роспотребнадзора по г.Москве, 10.04.2006г.

Технологическая карта № _____
Наименование блюда (изделия):
Картофель, запеченный с яйцами и помидорами

Рекомендуемые диеты: 3, 6, 8*, 10*, 11, 15

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на одну порцию массой нетто 100 г					
	Рецептура №1		Рецептура №2		Рецептура №3	
	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г	вес брутто, г	вес нетто, г
Картофель	87	65	97	72	146	108
Масса картофеля отварного	-	45	-	50	-	75
Лук репчатый	14,4	6 ¹⁾	14,4	6 ¹⁾	14,4	6 ¹⁾
или						
Лук зеленый	11,6	6 ¹⁾	11,6	6 ¹⁾	11,6	6 ¹⁾
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Помидоры свежие	37,2	20 ²⁾	27,9	15 ²⁾	18,6	10 ²⁾
Яйца куриные	1 шт.	40	1 шт.	40	1/2 шт.	20
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Масса полуфабриката	-	112	-	112	-	112
Масса готового продукта	-	100	-	100	-	100
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Петрушка или укроп (зелень)	2,8	2	2,8	2	2,8	2
Выход порции с маслом и зеленью, г	-	100/2/2	-	100/2/2	-	100/2/2

*Блюдо готовят без соли поваренной

¹⁾Масса нетто лука репчатого припущенного или лука зеленого прогретого.

²⁾Масса нетто помидоров припущенных.

Наименование салата и номер рецептур	Пищевая ценность порции массой нетто 100 г			Калорийность, ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Картофель, запеченный с яйцами и помидорами				
рецептура №1	6,6	8,7	6,1	148
рецептура №2	6,6	8,7	6,5	152
рецептура №3	4,8	6,7	8,9	147

Технология приготовления: сырой очищенный картофель варят в воде подсоленной до готовности, воду сливают, картофель обсушивают и нарезают ломтиками или кубиками. Лук репчатый очищенный нарезают полукольцами и припускают в небольшом количестве воды с маслом сливочным, при использовании лука зеленого его мелко нарезают и прогревают с маслом сливочным. Картофель смешивают с луком, раскладывают слоем толщиной от 4 до 6 см на порционные сковороды или противень, смазанные маслом сливочным, Помидоры свежие ошпаривают кипятком, очищают от кожицы, нарезают дольками, солят слегка и припускают в масле сливочном, затем помидоры укладывают поверх картофеля, заливают взбитыми яйцами куриными и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 мин при температуре от 250 до 280°C до температуры внутри изделия не ниже 80°C и образования румяной корочки на его поверхности. При отпуске блюдо поливают прокипяченным маслом сливочным и посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.

Температура подачи: не ниже 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Зав. производством (его заместитель,
шеф-повар или старший повар): _____

Калькулятор (при наличии): _____

Технолог (при наличии): _____