

Наименование блюда Запеканка картофельная с мясом

Рецептура № 157 _____ колонка _____

По сборнику рецептов для дошкольных образовательных учреждений, 2004г., Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Говядина 1 категории	64	47	
или Говядина полуфабрикат	55	47	
Масса отварного мяса		30	
Картофель	183	138	
Масса отварного протёртого картофеля		135	
Масло растительное	3	3	
Яйца	3	3	
Сухари	2,5	2,5	
Масса полуфабриката		170	
Масло растительное для смазки листа		2	
Выход готового блюда		140	

Технология приготовления

Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто от 1,0 до 1,5 кг, толщиной не более 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. За 15 мин. до окончания варки добавляют соль. Отварное мясо охлаждают, нарезают на куски, пропускают через мясорубку и заправляют прогретым растительным маслом. Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протёртый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду 1-1,5 см и разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Толщина запеканки должна быть от 4 до 6 см. После разравнивания изделие смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают растительным маслом и запекают при температуре 250-280°C в течение 25-30 минут до готовности и образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на порционные куски. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе цвет мяса - светло-серый

Вкус: Картофеля с мясом, умеренно солёный

Запах: Запечённого картофеля с ароматом отварного мяса

Консистенция: Сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
8,1	11,2	17,5	203	4,42