ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 07.14**

 **Запіканка рисова з ягідним кюлі**

**Категорія:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | Норма вмісту на 1 порцію, г  |
| брутт,г | нетто,г | брутто,г | нетто,г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Крупа рисова | 235,0 | 230,0 | 58,8 | 57,5 | 47,0 | 46,0 | 42,3 | 41,4 | 35,3 | 34,5 | 28,2 | 27,6 | 23,5 | 23,0 |
| 2 | Вода питна | 488,0 | 488,0 | 122,0 | 122,0 | 97,6 | 97,6 | 87,8 | 87,8 | 73,2 | 73,2 | 58,6 | 58,6 | 48,8 | 48,8 |
| 3 | Сир кисломолочний (МП, Л) | 160,0 | 160,0 | 40,0 | 40,0 | 32,0 | 32,0 | 28,8 | 28,8 | 24,0 | 24,0 | 19,2 | 19,2 | 16,0 | 16,0 |
| 4 | Яйця курячі (Я) | 1 шт | 40,0 |   | 10,0 |   | 8,0 |   | 7,2 |   | 6,0 |   | 4,8 |   | 4,0 |
| 5 | Цукор пісок | 49,0 | 49,0 | 12,3 | 12,3 | 9,8 | 9,8 | 8,8 | 8,8 | 7,4 | 7,4 | 5,9 | 5,9 | 4,9 | 4,9 |
| 6 | Ванільний цукор | 1,0 | 1,0 | 0,3 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| 7 | Масло вершкове для деко (МП, Л) | 20,0 | 20,0 | 5,0 | 5,0 | 4,0 | 4,0 | 3,6 | 3,6 | 3,0 | 3,0 | 2,4 | 2,4 | 2,0 | 2,0 |
| 9 | Сметана (МП, Л) | 100,0 | 100,0 | 25,0 | 25,0 | 20,0 | 20,0 | 18,0 | 18,0 | 15,0 | 15,0 | 12,0 | 12,0 | 10,0 | 10,0 |
| Вихід готової страви, г | 1000 | 250 | 200 | 180 | 150 | 120 | 100 |
| 10 | Ягідне кюлі (ТК № 10.13) |   |   |   | 20,0 |   | 20,0 |   | 20,0 |   | 20,0 |   | 20,0 |   | 20,0 |
| Вихід з ягідним кюлі, г |   | 270,0 | 220,0 | 200,0 | 170,0 | 140,0 | 120,0 |

Відхилення до маси порцїї +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця ; Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Зварити рисову кашу. У готову рисову кашу, охолоджену до 60-70 °C, додати протертий кисломолочний сир, збиті з цукром яйця, ванілін, розчинений у невеликій кількості води. Перемішати всі інгредієнти. Підготовлену масу викласти на змащений олією деко, поверхню маси вирівняти та змастити сметаною і запікати при температурі 180 оС протягом 10 -15 хв, до утворення на поверхні румяної кірочки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 1 година. Температура подачі +55 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають запіканку зі сметаною або з ягідним кюлі.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - на поверхні запіканки підрумянена кірочка без тріщин;

Смак і запах - відповідає смаку каші, солодкуватий з приємним присмаком підсмаженої кірочки;

Колір - кірочки золотистий,на розрізі властивий круп рису;

Консинстенція - зерниста з рівномірно розприділеним наповнювачем.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

|  |
| --- |
| Запіканка рисова  |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 100 | 5,36 | 5,71 | 22,00 | 162,52 |
| 120 | 6,43 | 6,86 | 26,40 | 195,03 |
| 150 | 8,0 | 8,6 | 33,0 | 243,8 |
| 180 | 9,6 | 10,3 | 39,6 | 292,5 |
| 200 | 10,7 | 11,4 | 44,0 | 325,0 |
| 250 | 13,4 | 14,3 | 55,0 | 406,3 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Запіканка рисова з ягідним кюлі |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 100/20 | 5,58 | 5,83 | 25,24 | 177,41 |
| 120/20 | 6,65 | 6,98 | 29,64 | 209,92 |
| 150/20 | 8,25 | 8,69 | 36,24 | 258,67 |
| 180/20 | 9,86 | 10,40 | 42,84 | 307,43 |
| 200/20 | 10,93 | 11,55 | 47,24 | 339,93 |
| 250/20 | 13,61 | 14,40 | 58,24 | 421,19 |