ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 07.09**

**Запіканка морквяно-яблучна**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 Морква свіжа | | 720,0 | 550,0 | 108,0 | 82,5 | 86,4 | 66,0 | 72,0 | 55,0 |
| 2 | Яблука свіжі | 400,0 | 350,0 | 60,0 | 52,5 | 48,0 | 42,0 | 40,0 | 35,0 |
| 3 | Яйце куряче (Я) | 4,0 | 160,0 | 0,6 | 24,0 | 0,5 | 19,2 | 0,4 | 16,0 |
| 4 | Крупа манна (Г) | 50,0 | 50,0 | 7,5 | 7,5 | 6,0 | 6,0 | 5,0 | 5,0 |
| 5 | Цукор пісок | 50,0 | 50,0 | 7,5 | 7,5 | 6,0 | 6,0 | 5,0 | 5,0 |
| 6 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 |
| 7 | Сметана (МП, Л) | 100,0 | 100,0 | 15,0 | 15,0 | 12,0 | 12,0 | 10,0 | 10,0 |
| 8 | Куркума мелена | 3,0 | 3,0 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 |
| 9 | Кориця мелена | 3,0 | 3,0 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 |
| 10 | Олія соняшникова рафінована | 30,0 | 30,0 | 4,5 | 4,5 | 3,6 | 3,6 | 3,0 | 3,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 150 | | 120 | | 100 | |
| 9 | Сметана для подачі |  |  |  | 15 |  | 15 |  | 15 |
| Сметанковий соус для подачі(ТК № 10.11 ) |  |  |  | 20 |  | 20 |  | 20 |
| Вихід з ягідним кюлі, г | | 1150 | | 165 | | 135 | | 115 | |
| Вихід з сметанковим соусом, г | | 1200 | | 170 | | 140 | | 120 | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

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

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

Підготовлені моркву та яблуко чистимо і натираємо. Потім всі продукти зєднуємо, ретельно перемішуємо до однорідної маси та випікаємо 30 хв. при температурі 180 °C на змащеному листі. Готову запіканку злегка охолоджуємо і порціонуємо.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +10-15 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порцію запіканки поливають сметаною або сметанковим соусом.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - порціонні шматочки на поверхні з підрумяненою скоринкою; Смак і запах - в міру солодкий з ароматом кориці;

Колір - на розрізі ніжно бурштиновий;

Консинстенція - мяка, ніжна, соковита.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 100 | 3,53 | 7,07 | 17,96 | 150,22 |
| 120 | 4,23 | 8,49 | 21,55 | 180,26 |
| 150 | 5,3 | 10,6 | 26,9 | 225,3 |

Сметана

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 15 | 0,45 | 3,00 | 0,45 | 30,90 |
| 100 | 3,0 | 20,0 | 3,0 | 206,0 |

Запіканка морквяно-яблучна із сметаною

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 100/15 | 3,98 | 10,07 | 18,41 | 181,12 |
| 120/15 | 4,68 | 11,49 | 22,00 | 211,16 |
| 150/15 | 5,74 | 13,61 | 27,38 | 256,23 |

Соус сметанковий (ТК № 10.11)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 20 | 0,58 | 2,88 | 1,61 | 34,76 |
| 100 | 2,9 | 14,4 | 8,1 | 173,8 |

Запіканка морквяно-яблучна із сметанковим соусом

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 100/20 | 4,11 | 9,96 | 19,57 | 184,98 |
| 120/20 | 4,81 | 11,37 | 23,16 | 215,02 |
| 150/20 | 5,87 | 13,50 | 28,55 | 260,09 |