Приложение№5

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Голубцы.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Брутто** | **Нетто** |
| Капуста свежая | 218 | 174/160 |
| Говядина (котлетное мясо) | 164 | 121 |
| Крупа рисовая | 13 | 36 |
| Лук репчатый | 33 | 28 |
| Маргарин столовый | 10 | 10 |
| **Масса пассерованного лука с жиром** | - | 20 |
| **Масса фарша** | - | 175 |
| **Масса п/ф** | - | 335 |
| **Масса обжаренных голубцов** | - | 302 |
| Соус сметанный | - | 125 |
| **Выход**  | - | 427 |
|  |

**Технология приготовления:**

Кочаны белокочанной капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыгу, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившие листья. Их разравнивают, слегка отбивают. На лист капусты укладывают фарш и завёртывают его, придавая изделию цилиндрическую форму. Голубцы смазывают яйцами, кладут на смазанный жиром противень и обжаривают, заливают соусом и тушат 30-40мин. В конце тушения добавляют лавровый лист. Отпускают вместе с соусом по 2 шт. на порцию. Фарш: сырое мясо промывают и пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленный пассерованный лук, рассыпчатый рис, соль, перец и перемешивают. Соус – мелко нарезать лук репчатый и морковь нарезать соломкой, всё пассеровать. После добавить томатную пасту, ещё 5-7мин. пассеруют. Затем добавить бульон, сметану, соль, перец и варят до готовности.

**Требования к качеству.**

Внешний вид, консистенция – голубцы политы соусом и посыпаны зеленью.

Консистенция – мягкая, сочная, капуста не должна хрустеть при разжёвывании. Цвет – сверху румяный, на разрезе соответствует цвету сырья, из которого приготовлен фарш. Вкус и запах – в меру солёный, с ароматом использованных продуктов и специй; не допускается запах пареной капусты.

**Подготовка капусты к фаршированию.**

**1.**Снять загнившие и загрязнённые листья.

**2.**Удаление кочерыжки.

**4.**Варить в солёной воде капусту, до полуготовности.

**5.**Вынуть шумовкой из отвара (по мере проваривания листьев), охлаждают, дать стечь воде.

**6.**Отделить листья от капусты.

**7.**Подготовить рис.

**8.**Промыть, сварить до полуготовности.

**9.**Откинуть на дуршлаг рис (дать стечь воде).

**10.**Подготовить лук, мелко нарубить.

**11.**Пассеровать.

**12.**Подготовить мясо, пропустить через мясорубку.

**13.**Соединить котлетную массу с варёным рисом и пассерованным луком.

**14.**Добавить соль, перец.

**15.**На подготовленные листья положить фарш, завернуть в цилиндрическую форму.

**16.** Смазать яйцом голубцы с двух сторон

**17.**Улажить на смазанный жиром противень, сбрызгивать жиром.

**18.**Обжарить в жарочном шкафу.

**19.**Залить соусом, запечь в жарочном шкафу.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Перец фаршированный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Брутто** | **Нетто** |
| Перец сладкий | 213 | 160 |
| Крупа рисовая | 16 | 45 |
| Лук репчатый | 29 | 24 |
| Говядина (котлетное мясо) | 164 | 121/75 |
| Маргарин | 7 | 7 |
| **Масса фарша** | - | 135 |
| **Масса пассерованного лука с жиром** | - | 15 |
| **Масса запечённых фаршированных перцев** | - | 266 |
| Соус сметанный | - | 100 |
| **Выход:** | - | 366 |

**Технология приготовления:**

Сладкий перец перебирают, промывают, срезают плодоножку с частью мякоти, удаляют семена, не нарушая цельности стручка. Перец заливают горячей водой и бланшируют 1-2мин, затем откидывают на дуршлаг и заполняют фаршем. Подготовленный для фарширования перец наполняют фаршем, укладывают в сотейник или на противень, наливают немного бульона и припускают или запекают. При отпуске перец кладут на тарелку, поливают соком, оставшимся после припускания. Фарш: сырое мясо промывают и пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленный пассерованный лук, рассыпчатый рис, соль, перец и перемешивают. Соус сметанный – муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведённую до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варят 3-5мин., процеживают и доводят до кипения.

**Требования к качеству.**

Внешний вид – перец полит соусом, посыпан зеленью. Консистенция – мягкая, сочная. Цвет – сверху слегка румяный, на разрезе соответствует цвету сырья, из которого приготовлен фарш. Вкус и запах – в меру солёный, с ароматом использованных продуктов и специй.

**Подготовка перца к фаршированию.**

**1.**Сортировка.

**2.**Срезать плодоножку, удалить семена.

**3.**Промыть.

**4.**Бланшировать.

**5.**Вынуть шумовкой из отвара, охладить, дать стечь воде.

**6.**Подготовить рис.

**7.**Промыть, сварить до полуготовности.

**8.**Откинуть на дуршлаг рис (дать стечь воде).

**9.**Подготовить лук, мелко нарубить.

**10.**Пассеровать.

**11.**Подготовить мясо, пропустить через мясорубку.

**12.**Соединить котлетную массу с варёным рисом и пассерованным луком.

**14.**Добавить соль, перец.

**15.**В подготовленный перец положить фарш.

**16.**Улажить на смазанный жиром противень, залить соусом сметанным.

**17.**Запечь в жарочном шкафу.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Кабачки фаршированные**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Брутто** | **Нетто** |
| Кабачки | 266 | 160 |
| Крупа рисовая | 16 | 45 |
| Лук репчатый | 29 | 24 |
| Говядина (котлетное мясо) | 164 | 121/75 |
| Маргарин столовый | 7 | 7 |
| Сыр | 3,3 | 3 |
| **Масса фарша** | - | 135 |
| **Масса пассерованного лука с жиром** | - | 15 |
| **Масса запечённых фаршированных кабачков** | - | 266 |
| Соус сметанный | - | 100 |
| **Выход:** | - | 366 |

**Технология приготовления:**

Кабачки очищают от кожицы, разрезают поперёк на части длиной 3-5см в зависимости от диаметра кабачков, удаляют семена с частью мякоти и отваривают до полуготовности в подсолённой воде. Затем отваренные кабачки заполняют фаршем так, чтобы он выступил горкой. Кладут на смазанный жиром противень, посыпают тёртым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. Затем кабачки заливают до половины соусом и доводят до кипения.

Фарш: сырое мясо промывают и пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, рассыпчатый рис, соль, перец и перемешивают. Соус сметанный – муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведённую до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варят3-5мин., процеживают и доводят до кипения.

**Требования к качеству.**

Внешний вид – кабачков полит соусом, посыпан зеленью. Консистенция – мягкая, сочная. Цвет – сверху слегка румяный, на разрезе соответствует цвету сырья, из которого приготовлен фарш. Вкус и запах – в меру солёный, с ароматом использованных продуктов и специй.

**Подготовка кабачка к фаршированию.**

**1.**Отрезать плодоножку.

**3.**Удаление кожицы.

**4.**Нарезать на кольца, толщиной 3-5см.

**5.**Варить кабачки до полуготовности.

**6.**Вынуть шумовкой из отвара, охлаждают, дать стечь воде.

**7.**Подготовить рис.

**8.**Промыть, сварить до полуготовности.

**9.**Откинуть на дуршлаг рис (дать стечь воде).

**10.**Подготовить лук, мелко нарубить.

**11.**Пассеровать.

**12.**Подготовить мясо, пропустить через мясорубку.

**13.**Соединить котлетное мясо с варёным рисом, с пассерованным луком.

**14.**Добавить соль, перец.

**15.**На подготовленные кабачки положить фарш.

**16.**Посыпать сыром, сбрызнуть жиром. **17.**Улажить на смазанный жиром противень, посыпать тёртым сыром, сбрызнуть маслом.

**18.**Запекать в жарочном шкафу.

**19.**Залить на половину соусом сметанным, довести до кипения.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Баклажаны фаршированные**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Брутто** | **Нетто** |
| Баклажаны | 168 | 160 |
| Крупа рисовая | 16 | 45 |
| Лук репчатый | 29 | 24 |
| Говядина (котлетная масса) | 164 | 121/75 |
| Маргарин столовый | 7 | 7 |
| Сыр | 3,3 | 3 |
| **Масса фарша** | - | 135 |
| **Масса пассерованного лука с жиром** | - | 15 |
| **Масса готовых баклажанов** | - | 266 |
| Соус сметанный | - | 100 |
| **Выход:** | - | 366 |

**Технология приготовления:**

Баклажаны разрезают вдоль на две части, удаляют семена, солят, оставляют на 10-15мин, чтобы выделился сок, промывают и заполняют их фаршем мясным и рисом, укладывают в ряд на противень, посыпают сыром, сбрызгивают жиром и запекают. Фарш: сырое мясо промывают и пропускают через мясорубку, рассыпчатый рис, соль, перец и перемешивают. Поливают сметанным соусом. Сметанный соус- муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведённую до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варят 3-5мин., процеживают и доводят до кипения.

**Требования к качеству.**

Внешний вид – баклажан полит соусом, посыпан зеленью. Консистенция – мягкая, сочная. Цвет – сверху слегка румяный, на разрезе соответствует цвету сырья, из которого приготовлен фарш. Вкус и запах – в меру солёный, с ароматом использованных продуктов и специй.

**Подготовка баклажана к фаршированию.**

**1.**Сортировка.

**2.**Срезать плодоножку.

**3.**Разрезать вдоль на две части, удалить семена.

**4.**Посолить и оставить на 10-15мин.

**5.**Промыть.

**6.**Подготовить рис.

**7.**Промыть и сварить до полуготовности.

**8.**Подготовить лук, мелко нарубить.

**9.**Пассеровать.

**10.**Подготовить мясо, прокрутить через мясорубку.

**11.**Соединить котлетную массу с рисом и пассерованным луком.

**12.**Добавить соль, перец.

**13.**В подготовленный баклажан положить фарш.

**14.**Посыпать сыром, сбрызнуть жиром.

**15.**Запечь в жарочном шкафу.

**16.**Отпускают с соусом сметанным.