|  |  |
| --- | --- |
| Рецептура № 286 «Збірник розкладок і технологія приготовляння страв української кухні для підприємств громадського харчування» Видання 1951 р. | *Гриф затвердження* |

Технологічна карта № *62*

**Гарбуз, запечений у сметанній підливі**

| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію,** *г* | **Хімічний склад,** *г* | **Енергетична цінність,** *ккал* | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **маса брутто** | **маса нетто** | **білки** | **жири** | **вуглеводи** |
| **Вікові групи,** *роки* |
| 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) |
|  | Гарбуз  | 85,5 | 85,5 | 114 | 66 | 66 | 88 | 0,66 | 0,66 | 0,88 | 0,07 | 0,07 | 0,09 | 3,56 | 3,56 | 4,75 | 16,50 | 16,50 | 22,00 | Плоди свіжі, зрілі, здорові, не забруднені; забарвлення й форма властиві даному сорту |
|  | Олія | 1,5 | 1,5 | 2 | 1,5 | 1,5 | 2 | 0 | 0 | 0 | 1,50 | 1,50 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 13,49 | 13,49 | 17,98 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку й гіркоти |
|  | **Маса смаженого гарбуза** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **48,5** | **48,5** | **64,5** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **⸻** |  |
|  | Вода | 18,5 | 18,5 | 25 | 18,5 | 18,5 | 25 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок |
| **МП** | Сметана 21%-вої жирності | 5 | 5 | 6,5 | 5 | 5 | 6,5 | 0,14 | 0,14 | 0,18 | 1,05 | 1,05 | 1,37 | 0,15 | 0,15 | 0,20 | 10,60 | 10,60 | 13,78 | Білого кольору або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак ⸻ кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів |
| **Г** | Борошно пшеничне | 3,5 | 3,5 | 4,5 | 3,5 | 3,5 | 4,5 | 0,36 | 0,36 | 0,46 | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 2,42 | 2,42 | 3,11 | 11,69 | 11,69 | 15,03 | Колір білий або білий із кремовим відтінком; смак солодкуватий |
|  | Олія | 1 | 1 | 1,5 | 1 | 1 | 1,5 | 0 | 0 | 0 | 1,00 | 1,00 | 1,50 | 0 | 0 | 0 | 8,99 | 8,99 | 13,49 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку й гіркоти |
|  | **Маса сметанної підливи** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **21,5** | **21,5** | **28,5** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **⸻** | **⸻** |  |
| **Г** | Сухарі панірувальні | 1 | 1 | 1,5 | 1 | 1 | 1,5 | 0 | 0 | 0 | 1,00 | 1,00 | 1,50 | 0 | 0 | 0 | 8,99 | 8,99 | 13,49 | Крупка однорідна за розміром, колір **⸻** від світло-жовтого до світло-коричневого; смак та запах, властиві панірувальним сухарям, без стороннього присмаку й запаху |
| **МП** | Сир твердий | 1,5 | 1,5 | 2 | 1,5 | 1,5 | 2 | 0,35 | 0,35 | 0,46 | 0,44 | 0,44 | 0,58 | 0 | 0 | 0 | 5,40 | 5,40 | 7,20 | Шкірка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція **⸻** однорідна; колір **⸻** від білого до блідо- жовтого; смак та запах виражені, сирні |
|  | Сіль йодована | 0,21 | 0,21 | 0,28 | 0,21 | 0,21 | 0,28 | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | ⸻ | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна |
|  | **Вихід страви** | **—** | **—** | **—** | **77** | **77** | **103** | **1,51** | **1,51** | **1,99** | **5,09** | **5,09** | **7,08** | **6,13** | **6,13** | **8,05** | **75,66** | **75,66** | **102,96** |  |

**Технологія приготування**

Гарбуз очищують від шкірки, видаляють насіння. Нарізають кубиками, обсмажують в олії на розігрітій до +150…+160 ⁰С сковороді до готовності протягом 10—15 хв. Викладають на деко, посипане сухарями, заливають підливою сметанною. Потім посипають тертим сиром твердим, збризкують олією. Запікають у духовій шафі за температури +180…+200 ⁰С упродовж 10—15 хв.

**Сметанна підлива**. У гарячий білий соус закладають сметану, сіль. Варять протягом 3—5 хв, після чого соус проціджують та доводять до кипіння.

Для приготування білого соусу пасерують просіяне борошно за безперервного помішування, щоб утворився світло-кремовий колір без пригорання. У пасероване борошно, охолоджене до +60…+70 ⁰С, вливають четверту частину гарячої води та вимішують до утворення однорідної маси. Потім поступово додають решту води.

Подають на мілкій тарілці за температури +60…+65 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд**: шматочки гарбуза в сметанній підливі із сиром твердим.

**Колір** поверхні — від золотавого до світло-коричневого; на розрізі — помаранчевий.

**Смак і запах**: у міру солоний; з ароматом гарбуза смаженого, сметанної підливи та сиру твердого.

**Консистенція**: м’яка, соковита.

**Основні фізичні показники**

**Маса страви:** 77 г ± 3%

103 г ± 3%

Посада, підпис, ім’я, ПРІЗВИЩЕ особи, яка склала карту

**Примітка.** Технологічну карту наведено з досвіду роботи закладу дошкільної освіти № 30, Вінниця.