ДЕТСКОЕ МЕНЮ В «СКАЗКЕ»

КОТЛЕТЫ КАПУСТНЫЕ

 **Технология приготовления**: Капусту мелко рубят или нарезают тонкой соломкой, припускают в молоке с маслом до полуготовности, затем всыпают манную крупу и варят, помешивая 10 мин, охлаждают до 40-50 градусов С, добавляют сырые яйца, соль, вымешивают и дозируют котлеты по 2 на порцию, панируют в муке или сухарях и формуют.

 Готовые полуфабрикаты обжаривают с обеих сторон, не допуская образования грубой корочки. Затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 градусов С в течение 7 мин.

 Отпускают котлеты с маслом сливочным или, подливая соус молочный, сметанный .

Температура подачи 65 градусов С.

 Требования к качеству: Капуста нашинкована тонкой мелкой соломкой, корочка золотистая, изделия не ломаные, на разрезе цвет белый с кремовым оттенком. Консистенция рыхлая, однородная.

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

**Технология приготовления**: Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1х 1 см или дольками длиной не более 2- 2,5 см. в подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, бланшированные репу или брюкву, пассерованный лук, обжаренный картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-2- мин., добавляют соль.

При отпуске рагу выкладывают в виде горки, поливают маслом, посыпают зеленью. В рагу можно добавлять в конце приготовления чеснок.

 При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку.

**Требования к качеству:** Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей.

-----------------------------------------------------------------------------------

 ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

**Технология приготовления:** Овощи хорошо промывают и очищают. Подготовленную говядину пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, рассыпчатый рис, подготовленные яйца. Припущенную измельченную капусту, формируют в виде котлет и тушат не менее 5 мин с обеих сторон, после чего заливают соусом томатным и запекают до готовности в жарочном или духовом шкафу 15-20 мин при температуре 200-2200 С. Отпускают голубцы с соусом.

 **Требования к качеству:** Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом Консистенция: капусты – мягкая, фарша – сочная, нежная. Цвет: светло-коричневый или оранжевый. Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ПУДИНГ ОВОЩНОЙ

**Технология приготовления:** Морковь, нарезанную мелкими кубиками, и нарубленную свежую капусту, припускают в молоке с маслом. В припущенные овощи добавляют зеленый горошек, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Массу охлаждают до температуры 40-50 С добавляют желтки, перемешивают, вводят взбитые белки, соль (0,5г), выкладывают в емкость смазанную маслом (2г от нормы) и посыпают сухарями. Пудинг смазывают сметаной и запекают.

При отпуске нарезают на порции, подливают молочный, сметанный соус или поливают растопленным сливочным маслом.

**Требования к качеству**

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без трещин

Консистенция: мягкая

Цвет: продуктов, входящих в блюдо, изготовленных на пару

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

КОТЛЕТЫ МОРКОВНЫЕ

**Технология приготовления**: Морковь нарезают тонкой соломкой, затем ее припускают до готовности со сливочным маслом (1/3 нормы) в молоке.

Перед окончанием всыпают постепенно манную крупу, и периодически помешивая, варят до готовности 10-15 минут. Массу охлаждают до 55 градусов С, добавляют сливочное масло, соль, яйца, перемешивают, формуют котлеты по 2 штуки на порцию, панируют в муке. В емкость, смазанную маслом (1/3 от нормы), кладут котлеты, смазывают сметаной и запекают 20-25 минут при температуре 180-200 градусов С.

Отпускают с растопленным маслом или соусом молочным, молочным сладким, сметанным.

Температура подачи 65 градусов С.

**Требования к качеству:** Правильная форма, равномерный цвет корочки, без трещин, на разрезе цвет светло-оранжевый. Консистенция рыхлая, однородная без крупных кусочков моркови и непровареных комков манной каши.

БИТОЧКИ ИЛИ КОТЛЕТЫ РИСОВЫЕ, МАННЫЕ

**Технология приготовления**: Из смеси воды и молока варят густую вязкую кашу (см. таблицу 1) с выходом из 1 кг крупы 3,5 кг каши, охлаждают до 60-70 градусов С, добавляют сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу порцинируют, придают изделиям круглую (биточки) или овальную форму с одним заостренным концом (котлеты), по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях. Жарят основным способом до легкого золотистого цвета, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180 градусов С в течение 5 мин.

При подаче поливают соусом абрикосовым, клюквенным или растопленным маслом. Температура подачи 65 градусов С.

 **Требования к качеству:** Внешний вид – корочка нежная, золотистого цвета, политы маслом. Соусом поливают биточки, к котлетам соус подливают сбоку. Вкус и запах слегка сладкий, с ароматом, свойственным виду крупы, без привкуса подгорелой каши. На разрезе цвет желтый, консистенция рыхлая, однородная.

-----------------------------------------------------------------------------------

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ

**Технология приготовления**: Отварную говядину нарезают кусками по 75-100 г, пропускают через мясорубку, заправляют размягченным сливочным маслом, солью. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2-3 см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160-180 градусов С в течение 8-10 мин.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 сек. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течение 25-30 минут при температуре 250-280 градусов С. Готовую запеканку нарезают на порционные куски.

Отпускают запеканку со сливочным маслом или соусом.

Температура подачи 65 градусов С.

Соусы: молочный (1-ый или 2-й вариант), томатный, сметанный.

**Требования к качеству:** Поверхность ровная, с легкой румяной корочкой. Вкус в меру соленый, соответствует входящим в состав продуктам, без привкуса и аромата пригоревшего картофеля. На разрезе прослойка фарша серого цвета. Консистенция картофеля рыхлая, не тягучая, фарш сочный.