

# Бэккен (пирожки) с морковью или капустой №453



Наименование блюда: Бэккен (пирожки) с морковью или капустой

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №453

Вид обработки: Запечение

Вес блюда:  грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Тесто для слобных жареных пирожков №437.2</u>	-	53.33
<u>Морковь</u>	<u>Питание*</u>	<u>Питание*</u>
~ Масса вареной моркови	-	44.44
<u>Яйца</u>	17.7	17.7
<u>Сахарный песок</u>	0.56	0.56
<u>Соль</u>	<u>Питание*</u>	<u>Питание*</u>
<u>Маргарин</u>	10.3	10.3
~ Масса фарша	-	55.56
<u>Капуста белокочанная</u>	<u>Питание*</u>	<u>Питание*</u>
~ Масса стертой капусты	-	42.89
<u>Соль</u>	0.44	0.44
~ Масса фарша	-	55.56
<u>Кулинарный жир</u>	0.28	0.28
~ Масса готового бэккена	-	100
<u>Масло сливочное</u>	<u>Питание*</u>	<u>Питание*</u>

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда	Потери питательных веществ продуктов при обработке, %
Белки, г	7.47	0
Жиры, г	20.88	0
Углеводы, г	6.98	0
Калорийность, ккал	330.33	0
В1, мг	0.1276	0
В2, мг	0.147	0
С, мг	26.2956	0
Са, мг	65.3119	0

Fe, мг	1.6762	0
--------	--------	---

Рекомендуемый выход блюда для кормления за 1 прием пищи (грамм):

Тип довольствующихся / Количество часов содержания детей в ДООУ	8-10 часов	12 часов	24 часа
Дети 1-3 лет	70	70	70
Дети 3-7 лет	80	80	80
Учащиеся 7-10 лет	60		
Учащиеся 11-18 лет	60		
Взрослые	60		

Технологическая карта приготовления блюда в столовой (кафе), организации питания:

Технология приготовления
<p>Приготовленное (как в рецептуре № 437.2) дрожжевое тесто разделяют на кусочки массой 48 г и раскатывают их в виде лепешек, на середину которых кладут фарш по 50 г, края лепешек приподнимают и защипывают рельефным швом, придавая изделиям форму полумесяца.</p> <p>Для фарша вареную морковь мелко нарезают, добавляют сваренные вкрутую рубленые яйца, соль, сахар, растопленный маргарин и перемешивают.</p> <p>Для фарша свежую очищенную капусту шинкуют или мелко рубят, перетирают с солью, отжимают, добавляют сваренные вкрутую рубленые яйца, растопленный маргарин и перемешивают.</p> <p>Сформованные изделия укладывают на смазанный жиром лист для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-240 °С в течение 18—20 мин.</p> <p>Готовые изделия смазывают растопленным маслом или маргарином.</p>