|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование изделия:** | | **БЛИННАЯ МЯСНАЯ ЛАЗАНЬЯ** | | |
| **Наименование продукта** | **Вес брутто\***  **на 1 порцию** | **Количество**  **в объемных мерах**  **на 2 порции** | **Технология приготовления** | **Оборудование, посуда, инструменты, приспособления** |
| Мука | 90 | 6 ст. ложек | В тёплом молоке растворить дрожжи. | Плита  Кастрюля – 1 шт.  Сковорода – 2 шт.  Ёмкость для запекания – 1 шт.  Тёрка  Доски ОС, МС  Ножи ОС, МС  Ёмкости для компонентов – 6 шт.  Тарелка |
| Яйцо | 40 | 2 шт. | Добавить сахар, яйцо, муку, растопленный маргарин. |
| Молоко | 200 | 2 стакана | Взбить. Дать настоятся 15-20 минут. |
| Дрожжи | 10 | 20 | Овощи (коренья) промыть. Очистить. Промыть. |
| Сахар | 20 | 2 ст. ложки | Нарезать лук кубиками, морковь ломтиками. Спассеровать. |
| Маргарин для выпечки | 25 | 2 ст. ложки | Котлетную массу обжарить. Добавить овощи. |
| Лук репчатый | 40  ½ шт. | 1 шт. | Томатную пасту развести водой и влить в массу. |
| Морковь | 40  ½ шт. | 1 шт. | Добавить соль, специи. Тушить до готовности соуса. |
| Чеснок | 2 | 4 зубчика | Сыр натереть. |
| Котлетная масса | 150 | 300 | Из теста выпечь блины. |
| Томатная паста | 25 | 2 ст. ложки | В ёмкость для запекания выложить: слой блинов, соус, специи, тёртый сыр. |
| Травы | 2 | 4 листика | Сделать 5-6 слоёв. Сверху посыпать сыром. |
| Сыр | 100 | 200 | Запечь до расплавления сыра и получения золотистой корочки. |
| **Выход\*\*** | **350** | **700** | Подают с зеленью в горячем виде. |
| **Иллюстрация готового изделия**  http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/7/97/517/97517339_4803320_.jpg | | | | |

\* - **вес брутто** – вес в граммах неочищенного ингредиента или продукта с упаковкой

\*\* - **выход** - вес готового изделия в граммах, блюда с учётом потерь при тепловой обработке