|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование изделия:** | **КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁНЫЙ** |
| **Наименование продукта** | **Вес брутто\*****на 1 порцию** | **Количество в объемных мерах** **на 1 порцию** | Технология приготовления | **Оборудование, посуда, инструменты, приспособления** |
| Картофель | 100 | 1 ср. шт. | Картофель промыть, очистить.  | Плита или жарочный шкафЁмкость для запекания – 1 шт.Кастрюля – 1 шт.Тёрка – 1 шт.Доски ОС, ОВ, МГНожи ОС, ОВ, МГЁмкости для компонентов – 4 шт. |
| Кукуруза конс. | 20  | 1 ст. ложка | Сварить до полуготовности (15 мин.) или запечь. |
| Ветчина  | 20  | 1 ломтик | Разрезать вдоль пополам.  |
| Сыр  | 10  | 1 ломтик | Сердцевину вынуть и нарезать на кубики. |
| Масло для жарки | 15 | 1 ст. ложка | Ветчину нарезать кубиками. |
| **Выход\*\*** | **100** | **100** | Нарезанные компоненты смешать с кукурузой. |
| - | - | - | Сыр натереть. |
| - | - | - | Заполнить картофельные формы, посыпать сыром. |
| - | - | - | Запечь при Т=180-200˚С 20 минут. |
| - | - | - | Можно добавлять соус или сметану, а также менять фарш по вкусу (помидоры, перец, грибы, соленые огурцы, лук). |
| **Иллюстрация готового изделия****E:\ПРЕПОДАВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА 1\ТЕХНОЛОГИЯ\ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЕ ПОСОБИЯ\фотки\запечён картоф.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