

**Санаторий**

Наименование лечебного учреждения:

Утверждаю:

Руководитель учреждения (подпись) \_\_\_\_\_

**КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № МУЧ0057**

Наименование блюда: Кулебяка с мясом и рисом.

Показания к применению: 15,11

Наименование блюда	Брутто	Нетто	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийно сть (ккал)	Стоимость
Крупа рисовая	10	10	0,7	0,04	7,5		28,28
Масло сливочное	10	10	0,07	3,6	0,05		131,36
Молоко- цельное	20	20	0,6	0,6	0,9		16,66
Яйца куриные	5	5	0,6	0,5	0,04		56,00
Мясо говядина	100	74	13,2	7,4	0		128,31
Сахар-песок	5	5	0	0	5		30,99
Дрожжи сухие	2	2	0,3	0,07	0		140,00
Мука в/с	50	50	5,3	0,6	34,4		10,13
Соль	3	3	0	0	0		5,00
Вес готового блюда:		156	20,4	15,9	0	419	546,73

Врач-диетолог (медицинская сестра диетическая) \_\_\_\_\_ (подпись)

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_ (подпись)

Бухгалтер \_\_\_\_\_ (подпись)

Дрожжевое тесто для кулебяки готовят опарным способом. Примерно 600 г. Н  
теста раскатывают в пласт толщиной 1 см.и шириной 18-20 см. На середину Н  
пласта по всей длине кладут фарш. Края теста соединяют над фаршем и Н  
защипают. Сформованную кулебяку укладывают швом вниз на Н  
смазанный жиром лист и оставляют для расстойки 20 мин. Выпекают при Н  
температ. 220-240 град.С. ( в течение 45-60 мин.) Перед отпуском Н  
разрезают на порции. Подают в горячем и остывшем виде.  
Фарш - готовят как в "пирожках печеных с мясом и рисом".