

Баклажани запечені кільцями

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал		
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи					
		Вікові групи, роки																	
		1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)
	Баклажани свіжі або морожені	63	63	87	60	60	83	0,72	0,72	1,00	0,06	0,06	0,08	3,84	3,84	5,31	14,40	14,40	19,92
Г	Борошно пшеничне	1	1	1,5	1	1	1,5	0,10	0,10	0,15	0,01	0,01	0,02	0,69	0,69	1,04	3,34	3,34	5,01
	Сіль йодована	0,1	0,1	0,15	0,1	0,1	0,15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Олія	1,5	1,5	2	1,5	1,5	2	0	0	0	1,50	1,50	2,00	0	0	0	13,49	13,49	17,98
	Вихід страви	–	–	–	47	47	65	0,82	0,82	1,15	1,57	1,57	2,10	4,53	4,53	6,35	31,23	31,23	42,91

Технологія приготування

Баклажани промивають, нарізають кружечками, солять і залишають на 10—15 хв для видалення гіркоти, потім промивають, обсушують, панірують у борошні та обсмажують з обох сторін. Доводять до готовності в духовій шафі за температури +220...+250 °С 7—10 хв.

Подають у мілкій закусочній тарілці за температури +60...+65 °С разом з гарніром.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі рівномірно запечені з обох боків.

Колір: поверхні — від золотавого до світло-коричневого, на розрізі — властивий кольору овочів.

Смак і запах: в міру солоний, з ароматом запечених овочів.

Консистенція: м'яка, соковита.

