УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ ООШ № 17
имени А.И. Котова хутора Славянского
_____ Л.А. Андриевская
01 сентября 2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 323**

Наименование сырьяи продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	-	150,7	-	15,07
Крупа манная	13	13	1,3	1,3
Яйца	17,3	17,3	1,73	1,73
Сахар	20	20	0,20	0,20
Изюм	20,4	20	2,04	2,0
Ванилин	0,013	0,013	0,0013	0,0013
Масло для смазки	5,6	5,6	0,56	0,56
Масса полуфабриката	-	222,6	-	22,26
Масса готового пудинга	-	200	-	20,0
Сметана	15	15	1,5	1,5
ВЫХОД	-	200/15	-	20,0/1,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
19,9	23,36	47,3	518,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
271,77	22,04	0,82	0

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

В протертый творог добавляют манную крупу, яичные желтки, растертые с сахаром, перебранный и промытый в теплой воде ошпаренный и обсушенный изюм, ванилин, йодированную соль, перемешивают. Затем вводят взбитые яичные белки, взбивая массу (сверху вниз), раскладывают на противень или в формы, смазанные маслом, слоем 3-3,5 см и запекают 20-30 минут в духовом шкафу. Если творог сухой в массу добавляют молоко (20 гр. На выход), соответственно увеличивая выход или уменьшая закладку творога. Сметану используют после термической обработки.

Температура подачи: 65 ^{0}С.

Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Поверхность пудинга белого цвета, без трещин, консистенция нежная, пышная, без комочков не промешанных продуктов. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.