

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №29
имени К.Ф.Зайцева
_____ Е.А. Бринцева
« 1 » октября 2022 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ
Наименование сборника рецептур: сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 324

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	152,0	150,7	15,20	15,07
Яйца	13,3	13,3	1,33	1,33
Сахар	13,3	13,3	1,33	1,33
Крупа рисовая	20	20	2,0	2,0
Масло сливочное	6,6	6,6	0,66	0,66
Сметана	6,6	6,6	0,66	0,66
Масса полуфабриката	-	236	-	23,6
Масса готового пудинга	-	200	-	20,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
27,7	27,3	37,6	516,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
259,79	20,5	0,76	0

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

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную рисовую вязкую кашу, часть сливочного размягченного масла, йодированную соль, все перемешивают и вводят взбитые белки. Массу выкладывают в формы, смазанные маслом, слоем 3-4 см, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 10 мин при температуре 250 °С, затем 15-20 минут при температуре 200 °С.

Подают с соусом молочным сладким или фруктовым.

Температура подачи: 65 °С.

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

Требования к качеству: Пудинг нарезан аккуратно на порции, полит соусом. Поверхность имеет слабо золотистую корочку. Консистенция пышная, нежная, на разрезе цвет белый. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

