|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | |  |  |  | | |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 212** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |
| Наименование изделия: | | | **ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ И МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 150/20** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **212** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.** **Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | | | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | | | | | 35,1 | | 35,1 | | | 3,51 | | 3,51 | | | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | | | | 78,3 | | 78,3 | | | 7,83 | | 7,83 | | | | | |
| ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | | | 51 | | 50 | | | 5 | | 5 | | | | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | | | | | | 0,12 шт. | | 4,9 | | | 12 шт. | | 0,49 | | | | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | | | | | 5,1 | | 5,1 | | | 0,51 | | 0,51 | | | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | | | | 2,2 | | 2,2 | | | 0,22 | | 0,22 | | | | | |
| СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | | | 2,9 | | 2,9 | | | 0,29 | | 0,29 | | | | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | | | | | | 2,2 | | 2,2 | | | 0,22 | | 0,22 | | | | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | | | | 6,7 | | 6,7 | | | 0,67 | | 0,67 | | | | | |
| **Масса п/ф** | | | | | | | | | | | | | | | |  | | **187,4** | | |  | |  | | | | | |
| **Масса готового лапшевника** | | | | | | | | | | | | | | | |  | | **150** | | |  | |  | | | | | |
| МОЛОКО, СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | | 20 | | | 2 | | 2 | | | | | |
| **Выход: 170** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |  | |  | |  | |  | |
| Белки, г | | | | | 14,86 | | | |  | В1, мг | | 0,08 | |  | Са, мг | | 140,40 | | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Жиры, г | | | | | 14,28 | | | |  | С, мг | | 0,18 | |  | Mg, мг | | 23,81 | | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Углеводы, г | | | | | 42,67 | | | |  | А, мг | | 0,09 | |  | Р, мг | | 172,86 | | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | | 367,85 | | | |  | E, мг | | 1,96 | |  | Fе, мг | | 1,12 | | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | |  | | | |  | Д, мкг | | 0,22 | |  | К, мг | | 190,84 | | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | |  | | | |  | В2, мг | | 0,21 | |  | I, мкг | | 3,17 | | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | |  | | | |  |  | |  | |  | F, мг | | 0,04 | | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | |  | | | |  |  | |  | |  | Se, мг | | 0,03 | | |  | |  | |  | |  | |  | |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Лапшу, или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с сыром или яйцами обработанными по СанПиН, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. При подаче нарезают на порции.  При отпуске лапшевник поливают прокипяченным сливочным маслом. Подают со сгущенным молоком 20 г. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Температура подачи + 65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом  Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая  Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового  Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый  Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |