

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА / МОЛОКО СГУЩ 160/20**

Номер рецептуры: **223**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во Тютельяна.-М.: ДеЛи прилюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ
КРУПА МАННАЯ
САХАР ПЕСОК
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ
<b>Выход: 180</b>

***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Белки, г	13,10	В1, мг	0,08
Жиры, г	15,00	С, мг	0,39
Углеводы, г	42,40	А, мг	0,13
Энергетическая ценность, ккал	360,50	Е, мг	0,56
		Д, мкг	0,25
		В2, мг	0,42

***Технология приготовления:***

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажд выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или в форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образц Отпускают 50 г запеканки с молочным №326 или сладким соусом №334-337 (30 г), с молоком сгущенным Норма ванилина - 0,1 г на 1 кг творога. При приготовлении сырников и запеканок на 1 кг творога кладут 1

***Правила оформления, подачи блюд:***

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи +65° С.

***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ К

Наименование изделия: ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ТЫКВОЙ / ПОВИДЛО 150/10

Номер рецептуры: 224

Наименование сборника рецептур: АКТ ПРОРАБОТКИ

За основу приготовления данного блюда взяты рекомендации из

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред:  
Рецептура №224

Наименование сырья
ПОВИДЛО
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ
КРУПА МАННАЯ
САХАР ПЕСОК
ТЫКВА СВЕЖАЯ
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ
<b>Выход: 160</b>

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	9,10
Жиры, г	9,80
Углеводы, г	14,80
Энергетическая ценность, ккал	249,10

В1, мг	0,07
С, мг	1,32
А, мг	0,07
Е, мг	1,29
Д, мкг	0,16
В2, мг	0,19

*Технология приготовления:*

Морковь шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно завяленным сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и панировкой сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают 50 г запеканки с молочным №326 или сладким соусом №334-337 (30 г), или молоком сгущенным. Норма ванилина - 0,1 г на 1 кг творога. При приготовлении сырников и запеканок на 1 кг творога кладут 1

*Правила оформления, подачи блюд:*

Оптимальная температура подачи 65 С

***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - желтый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
Н.Н.Клоков.  
01 августа 2023 г.

№ 223

в всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.

	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц.		100 порц.		
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг	
	150,4	150,4	15,04	15,04	20*4
	20	20	2	2	
	9,6	9,6	0,96	0,96	
	12,8	12,8	1,28	1,28	
	0,16 шт.	6,44	16 шт.	0,64	
	6,4	6,4	0,64	0,64	
	6,4	6,4	0,64	0,64	
	6,4	6,4	0,64	0,64	
	6,4	6,4	0,64	0,64	
	6,4	6,4	0,64	0,64	

Ca, мг	278,16
Mg, мг	42,33
P, мг	347,08
Fe, мг	1,23
K, мг	292,39
I, мкг	3,27
F, мг	0,05
Se, мг	0,04

ценной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу

ования на поверхности румяной корочки.

(20 г) или йогуртом (30 г).

0 г соли.

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ВИТА-ЛАЙН"  
Н.Н.Клоков.  
01 августа 2023 г.

АРТА № 4

акцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	10	10	10	10
	69,5	69,5	6,95	6,95
	9	9	0,9	0,9
	15	15	1,5	1,5
	55	38,5	5,5	3,85
	0,13 шт.	5,2	13 шт.	0,52
	23,4	23,4	2,34	2,34
	2,2	2,2	0,22	0,22
	3	3	0,3	0,3
	5,2	5,2	0,52	0,52
	1	1	0,1	0,1
	5,2	5,2	0,52	0,52

Ca, мг	128,88
Mg, мг	25,04
P, мг	162,85
Fe, мг	1,59
K, мг	216,92
I, мкг	3,62
F, мг	0,02
Se, мг	0,02

аренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, осыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, очки.  
лм (20 г), или йогуртом (30 г).  
0 г соли

