|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **223** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 138,1 | | 120 | | 13,8 | 12 | | |
| КРУПА МАННАЯ | | | | | | | | | | | | 10,2 | | 10,2 | | 1,02 | 1,02 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | 11 | | 11 | | 0,11 | 0,11 | | |
| ВОДА | | | | | | | | | | | | 25,5 | | 2,5 | | 2,55 | 2,55 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | | 0,17 шт. | | 6,8 | | 17 шт. | 0,68 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 6,8 | | 6,8 | | 0,68 | 0,68 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | | 6,8 | | 6,8 | | 0,68 | 0,68 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 1,6 | | 1,6 | | 0,16 | 0,16 | | |
| ВАНИЛИН | | | | | | | | | | | | 0,0015 | | 0,0015 | | 0,00015 | 0,00015 | | |
| СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 6,8 | | 6,8 | | 0,68 | 0,68 | | |
| **Масса готовой запеканки** | | | | | | | | | | | |  | | **170** | |  |  | | |
| МОЛОКО, СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 30 | | 30 | | 3 | 3 | | |
| **Выход 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 12,72 | |  | В1, мг | 0,09 | |  | Са, мг | | 320,23 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 17,95 | |  | С, мг | 0,44 | |  | Mg, мг | | 47,36 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 26,25 | |  | А, мг | 0,15 | |  | Р, мг | | 381,04 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 334,15 | |  | E, мг | 0,62 | |  | Fе, мг | | 1,35 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,27 | |  | К, мг | | 338,79 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,44 | |  | I, мкг | | 4,07 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,03 | |  |  |  |  |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или гастроемкость .  Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу или в пароконвектомате 20-30 мин при температуре 180 – 200 град С до образования на поверхности румяной корочки.  Отпускают 170 г запеканки с молоком сгущенным (30 г).  Норма ванилина - 0,1 г на 1 кг творога. При приготовлении сырников и запеканок на 1 кг творога кладут 10 г соли. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда +65С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***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, молока сгущенного - светло-коричневый.  Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.  Запах: слабовыраженный - творога. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова