

Утверждаю

Председатель совета

ПТМО «Октябрьское»

Авдеева С.Н.

Технологическая карта № 24

Наименование блюда: Запеканка творожная с рисом

Номер рецептуры: 366

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	110	110	11,00	11,00
Рис	15	15	1,5	1,5
Яйцо	0,40	0,40	0,4	0,4
Сметана	10	10	1	1
Сахар	10	10	1	1
Масло сливочное	0,5	0,5	0,5	0,5
Выход:		160		16,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
15,17	14,27	32,17	317,79

Технология приготовления: протертый творог смешивают с предварительно отварным и остывшим рисом, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 минут, при температуре 220-280С. При отпуске нарезанную на куски запеканку квадратной формы поливают соусом.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: поверхность без трещин. Цвет от золотисто – желтого до коричневого на разрезе запеканки – белый слегка желтоватый. Вкус без лишней кислотности.