



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224**  
**ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ТЫКВОЙ / ПОВИДЛО 150/10**

Наименование  
Номер 224  
Наименование сборника

**Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПОВИДЛО	10	10	1	1
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	69,5	69,5	6,95	6,95
КРУПА МАННАЯ	9	9	0,9	0,9
САХАР ПЕСОК	15,2	15,2	1,52	1,52
ТЫКВА СВЕЖАЯ	55	38,5	5,5	3,85
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6	15 шт.	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	27	27	2,7	2,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6	0,6	0,6
<b>Выход: 160</b>				

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

Белки, г	11,06	B1,	0,05	Ca,	122,96
Жиры, г	9,83	C, мг	0,63	Mg,	26,24
Углеводы, г	24,79	A, мг	0,42	P, мг	154,96
Энергетическая ценность,	249,10	E, мг	2,12	Fe, мг	1,04
		D,	0,18	K, мг	276,07
		B2,	0,22	I, мкг	4,17
				F, мг	0,02
				Se,	0,02

**Технология приготовления:**

Тыкву шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью и тыквой. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают с повидлом

**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.  
Запах: слабовыраженный - творога, моркови

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342.1

Наименование **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер **342.1**

Наименование сборника

**Сборник рецептов 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
ЯБЛОКИ	40,9	36	4,09	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,8	154,8	15,48	15,48
САХАР ПЕСОК	10,8	10,8	1,08	1,08
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	0,14
Жиры, г	0,14
Углеводы, г	25,09
Энергетическая ценность,	103,14

В1,	0,01
С, мг	1,44
А, мг	0,00
Е, мг	0,23
Д,	0,00
В2,	0,01

Ca,	11,84
Mg,	3,99
P, мг	3,56
Fe, мг	0,71
K, мг	100,86
I, мкг	0,72
F, мг	0,00
Se,	0,00

### Технология приготовления:

Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 180-200 г на порцию.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие — с косточками  
 Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая  
 Цвет: присущий вареным плодам в сиропе  
 Вкус: кисло-сладкий  
 Запах: фруктовый - концентрированный, приятный

Ответственный за оформление ТК: технолог

Т.В.Русинова

Зав. производством