



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. Тютельяна.-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 РАФИНИРОВАННОЕ	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 НЕСОЛЕННОЕ	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	B1, мг	0,08	Ca, мг	140,40
Жиры, г	14,28	C, мг	0,18	Mg, мг	23,81
Углеводы, г	42,67	A, мг	0,09	P, мг	172,86
Энергетическая ценность, ккал	367,85	E, мг	1,96	Fe, мг	1,12
		D, мкг	0,22	K, мг	190,84
		B2, 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