



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА.**

Номер рецептуры: 251

Наименование сборника рецептов : Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2017 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию.	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	100	100
Крупа манная	10	10
Или мука пшеничная	12	12
Сахар	10	10
Яйца	10	10
Масло сливочное	2	2
<i>Масса полуфабриката</i>		132
Выход		112

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию.

белки	жиры	Угле - воды	Энерг. Ценность, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				В	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
26,4	6,30	21,30	21,30	0,17	0,50	32, 13	0,63	170,0 0	217,2 6	61,89	2,14

Технология приготовления:

Творог смешивают с просеянной мукой (сито или мукопросеиватель), или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами,

(Яйца куриные промывают в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды, затем обрабатывают в 0,5% растворе хлорамина, после чего ополаскивают проточной водой не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду), сахаром и солью.

Подготовленную массу хорошо вымешивают до однородной консистенции, выкладывают на противень слоем до 4 см. Поверхность массы разравнивают и запекают в духовом шкафу 30 минут, предварительно разогретом до температуры 230-240 С до образования на поверхности румяной корочки. Запеканку охлаждают, нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы чистым промаркированным ножом.

Внешний вид: порционные кусочки, форма сохранена, поверхность без трещин и подгорелых мест.

Консистенция : однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус : в меру сладкий, с привкусом творога и продуктов , входящих в блюдо.

Запах : свойственный входящим в блюдо продуктам.