|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | **Утверждаю** | | | | | | |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
|  | | | | | | / |
|  | | | | | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 224** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | | **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ** | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | | **224** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2004. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | |  | | |  | |  | | | | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | | **100 порц.** | | | | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | | | | |
| ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | 110,4 | | | 110,4 | | | 82,8 | | 82,8 | | | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | 1,1 | | | 1,1 | | | 0,81 | | 0,81 | | | | | |
| КРУПА МАННАЯ | | | | | | | | | 7,2 | | | 7,2 | | | 5,4 | | 5,4 | | | | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | 8,0 | | | 8,0 | | | 6,0 | | 6,0 | | | | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | 5,0 | | | 5,0 | | | 3,78 | | 3,78 | | | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | 3,3 | | | 3,3 | | | 2,46 | | 2,46 | | | | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | 4,8 | | | 4,8 | | | 3,6 | | 3,6 | | | | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | 4,8 | | | 4,8 | | | 3,6 | | 3,6 | | | | | |
| ***МАССА ГОТОВОЙ ЗАПЕКАНКИ*** | | | | | | | | | ***-*** | | | ***120*** | | | ***-*** | | ***90*** | | | | | |
| Повидло | | | | | | | | | 15 | | | 15 | | | 15 | | 15 | | | | | |
| **Выход: 120/15** | | | | | | | | | | | | | | | **90/15** | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | 120/15 | | 90/15 | |  |  | | | 120/15 | 90/15 | | |  | |  | | 120/15 | | 90/15 | | | |  | | | | |
| Белки, г | | 28,00 | | 19,38 | |  | В1, мг | | | 0,08 | 0,06 | | |  | | Са, мг | | 265,7 | | 199,5 | | | |  | | | | |
| Жиры, г | | 11,92 | | 9,62 | |  | С, мг | | | 0,95 | 0,87 | | |  | | Mg, мг | | 36,1 | | 27,1 | | | |
| Углеводы, г | | 36,45 | | 29,28 | |  | А, мг | | | 0 | 0 | | |  | | Р, мг | | 292,8 | | 220 | | | |
| Энергетическая ценность, ккал | | 265,07 | | 181,22 | |  | E, мг | | | 1,8 | 1,35 | | |  | | Fе, мг | | 0,84 | | 0,63 | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Творог протирают, крупу или муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку или поливают сладким соусом. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом; • цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового; • вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый; • запах — запеченного творога с соусом; • консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |