УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 11.12

Наименование блюда: ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ С 1Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

Номер рецептуры: 250

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ТВОРОГ 5%	75	74,25
КРУПА РИСОВАЯ	14	14
ЯЙЦО КУРИНОЕ	6	5,22
САХАР-ПЕСОК	4	4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3
СМЕТАНА 10% ЖИРНОСТИ	3	3

Выход: 100

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
13,62	6,93	16,78	184,02	129,3	0,59	0,04	0,22	0,39

Технология приготовления:

В ПРОТЕРТЫЙ ТВОРОГ ДОБАВЛЯЮТ ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ, РАСТЕРТЫЕ С САХАРОМ (ЯЙЦА ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОБРАБОТАНЫ, ОХЛАЖДЕННЫЙ СВАРЕННЫЙ ДО ПОЛУГОТОВНОСТИ РИС, РАЗМЯГЧЕННОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО, СОЛЬ. МАССУ ТЩАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШИВАЮТ. ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ ВЗБИВАЮТ ДО ГУСТОЙ ПЕНЫ И ВВОДЯТ В ПОДГОТОВЛЕННУЮ МАССУ ПЕРЕД ЗАПЕКАНИЕМ. ПОЛУЧЕННУЮ МАССУ ВЫКЛАДЫВАЮТ В СМАЗАННУЮ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ (2г ОТ НОРМЫ) ЕМКОСТЬ СМАЗЫВАЮТ СВЕРХУ СМЕТАНОЙ И ЗАПЕКАЮТ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ В ТЕЧЕНИЕ 20-30 МИНУТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 220-250 ГРАД.С., СЛОЕМ НЕ БОЛЕЕ 3-4 СМ. ОТПУСКАЮТ СО СЛАДКИМ СОУСОМ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: СОХРАНЕНА ФОРМА, БЕЗ ТРЕЩИН, ПОЛИТ СОУСОМ. КОНСИСТЕНЦИЯ: НЕЖНАЯ, РИС РАВНОМЕРНО РАСПРЕДЕЛЕН. ЦВЕТ: СВЕТЛО - КОРИЧНЕВЫЙ, ЗОЛОТИСТЫЙ, НА РАЗРЕЗЕ - БЕЛЫЙ С ВКРАПЛЕНИЯМИ РИСА. ВКУС: СВОЙСТВЕННЫЙ ВХОДЯЩИМ В БЛЮДО ПРОДУКТАМ. ЗАПАХ: ТВОРОГА, ПРОДУКТОВ ВХОЯЩИХ В БЛЮДО. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ,ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА,СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ГОТОВЫЙ ПУДИНГ, НЕ ВЫКЛАДЫВАЯ, РАЗРЕЗАЮТ НА ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ. ПОДАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +60…+65 ГРАД.С.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./