УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 11.10.1

Наименование блюда: СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С 3Х ДО 7 ЛЕТ

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

Номер рецептуры: 245

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ТВОРОГ 5%	100	99
ЯЙЦО КУРИНОЕ	9	7,83
САХАР-ПЕСОК	11	11
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	23	23
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2
СМЕТАНА 10% ЖИРНОСТИ	2	2

Выход: 150

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
19,27	7,75	30,1	268,39	173,42	0,91	0,09	0,3	0,51

Технология приготовления:

В ПРОТЕРТЫЙ ТВОРОГ ДОБАВЛЯЮТ 2/3 МУКИ, ОБРАБОТАННЫЕ ЯЙЦА , САХАР, СОЛЬ. МАССУ ХОРОШО ПЕРЕМЕШИВАЮТ, ПРИДАЮТ ЕЙ ФОРМУ БАТОНЧИКА ТОЛЩИНОЙ 5-6см И НАРЕЗАЮТ ПОПЕРЕК, ПАНИРУЮТ В МУКЕ, ПРИДАЮТ ФОРМУ КРУГЛЫХ БИТОЧКОВ ТОЛЩИНОЙ 1,5 СМ, УКЛАДЫВАЮТ НА СМАЗАННУЮ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ ЕМКОСТЬ. СМЕТАНОЙ СМАЗЫВАЮТ ПОВЕРХНОСТЬ СЫРНИКОВ И ЗАПЕКАЮТ В ЖАРОЧНОМ ИЛИ ДУХОВОМ ШКАФУ В ТЕЧЕНИЕ 10-15 МИНУТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 200 ГРАД.С .

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ИЗДЕЛИЯ ПРАВИЛЬНО КРУГЛО-ПРИПЛЮСНУТОЙ ФОРМЫ, ПОВЕРХНОСТЬ БЕЗ ТРЕЩИН. РАВНОМЕРНО ЗАПЕЧЕНЫ, ПОЛИТЫ СОУСОМ. КОНСИСТЕНЦИЯ: МЯГКАЯ, УМЕРЕННО ПЛОТНАЯ, ПЫШНАЯ. ЦВЕТ: КОРОЧКИ - ЗОЛОТИСТЫЙ, НА РАЗРЕЗЕ - СВЕТЛО - КРЕМОВЫЙ ИЛИ ЖЕЛТОВАТЫЙ. ВКУС: СВОЙСТВЕННЫЙ ТВОРОГУ, БЕЗ ИЗЛИШНЕЙ КИСЛОТНОСТИ, УМЕРЕННО СОЛЕНЫЙ. ЗАПАХ: ПРОДУКТОВ, ВХОДЯЩИХ 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:

БЛЮДО ПОДАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +60... +65 ГРАД.С. ПОДАЮТ СО СЛАДКИМ СОУСОМ.

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