Технологическая карта № 11.4

Наименование блюда: ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ С 1 Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ

ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕЛИ

ПРИНТ 2012Г (МОСКВА)

Номер рецептуры: 229/230

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов На 1 порцию, гр				
	Брутто	Hemmo			
ТВОРОГ 5%	75	74,25			
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	17	17			
ЯЙЦО КУРИНОЕ	6	5,22			
САХАР-ПЕСОК	4	4			
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2			

Выход: 100

Пищевые вещества			Минер. вещества, мг		Витамины, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	<i>B1</i>	<i>B</i> 2	C
14,31	5,95	18,11	184	128,3	0,64	0,06	0,22	0,37

Технология приготовления:

В ПРОТЕРТЫЙ ТВОРОГ ДОБАВЛЯЮТ МУКУ, ОБРАБОТАННЫЕ ЯЙЦА, САХАР, СОЛЬ И ПЕРЕМЕШИВАЮТ ДО ПОЛУЧЕНИЯ ОДНОРОДНОЙ МАССЫ. ЗАТЕМ МАССУ РАСКАТЫВАЮТ ПЛАСТОМ ТОЛЩИНОЙ 10-12 мм И РАЗРЕЗАЮТ НА ПОЛОСКИ ШИРИНОЙ 25мм. ПОЛОСКИ РАЗРЕЗАЮТ НА КУСОЧКИ ПРЯМОУГОЛЬНОЙ ФОРМЫ. ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ВАРЕНИКИ ОТВАРИВАЮТ В ПОДСОЛЕНОЙ ВОДЕ ПРИ СЛАБОМ КИПЕНИИ 4-5 мин. ГОТОВОЕ БЛЮДО ПОЛИВАЮТ ПРОКИПЯЧЕННЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: КУСОЧКИ ПРЯМОУГОЛЬНОЙ ИЛИ ТРЕУГОЛЬНОЙ ФОРМЫ. КОНСИСТЕНЦИЯ: ОДНОРОДНАЯ, МЯГКАЯ, СОЧНАЯ. ЦВЕТ: БЕЛЫЙ. ВКУС: СВОЙСТВЕННЫЙ ПРОДУКТАМ, ВХОДЯЩИМ В БЛЮДО. ЗАПАХ: ПРОДУКТОВ, ВХОДЯЩИМ 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:

ПОДАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +60...+65 ГРАД.С. С СОУСАМИ МОЛОЧНЫМ СЛАДКИМ, ИЗ БРУСНИКИ, ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫМ, ЯБЛОЧНЫМ, АБРИКОСОВЫМ.

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

2 марта 2022 г. Страница 1 из 1