УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 11.4.1

Наименование блюда: ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ С 3Х ДО 7 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	Нетто
ТВОРОГ 5%	100	99
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	25	25
ЯЙЦО КУРИНОЕ	14	12,18
САХАР-ПЕСОК	6	6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4

Выход: 150

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
20	9,53	26,48	272,79	174,7	1,03	0,09	0,32	0,5

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./