

Утверждаю

Технологическая карта № 7.н039-3

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): Запеканка творожная 120 гр

Состав	Ясли		Дети		Others	
	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 12 ч	5 д 4 ч	5 д 4 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г
	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
Манка	6.4 6.4	6.4 6.4	6.4 6.4	6.4 6.4	6.4 6.4	6.4 6.4
Масло растительное	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Масло сливочное	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6
Молоко	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20	20 20
Сахар	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	4 4
Сметана	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6	1.6 1.6
Творог	104 101.92	104 101.92	104 101.92	104 101.92	104 101.92	104 101.92
Яйцо	0.136 0.136	0.136 0.136	0.136 0.136	0.136 0.136	0.136 0.136	0.136 0.136
Выход блюда:	120	120	120	120	120	120

Технология приготовления:

В горячем молоке растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный растительным маслом противень слоем 3 - 4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 С до образования корочки, затем в камере с температурой 180 - 200 С до готовности 15 мин. Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня. За 5 мин до готовности поверхность запеканки смазывают сливочным маслом.

Органолептические показатели:

Требование к качеству: Поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая, вкус сладковатый, с запахом входящих продуктов и ванилина. Температура подачи 65 С.



ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
12,84	16,83	9,36	268,81