

14.04.2017

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

Наименование блюда: **«ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЁННЫМ МОЛОКОМ»**

Номер рецептуры: 319, 484

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1.Творог 5% жирность	50,68/58,56	131,6	130	190,3	186,5
2.Крупа манная	6,62/11,09	7,4	7,4	12,9	12,9
3.Молоко 2,5%жирн. или вода для каши	3,74/5,28	34	34	48	48
или					
Мука пшеничная в/с		11,2	11,2	16	16
4.Яйцо	1,22/1,17	1/8,5 шт.	4,7	1/8,9 шт.	4,5
5.Сахар	1,99/2,69	2	2	2,7	2,7
6.Сметана 15% жирность	1,08/1,55	4,8	4,8	6,9	6,9
7.Сухари панировочные	4,27/6,14	4,8	4,8	6,9	6,9
8.Масло сливочное 72,5% жирность	3,6/5,18	4,8	4,8	6,9	6,9
Масса готовой запеканки:		-	140	-	200
9.Молоко сгущённое	26,64/33,3	40	40	50	50
Всего сухих веществ:	99,84/124,96				
Выход: со сгущённым молоком:		-	140/40	-	200/50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В горячую воду или молоко быстро всыпают манную крупу тонкой струйкой при непрерывном помешивании, чтобы не образовались комочки, проваривают 10 минут. Предварительно протертый творог смешивают с просеянной мукой или заваренной охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют яйца (яйца предварительно обрабатывают согласно санитарным правилам), сахар, йодированную соль. Подготовленную массу выкладывают слоем не более 3-4 см на смазанный маслом сливочным и посыпанный панировочными сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280°C до образования на поверхности румяной корочки. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Запеканку отпускают со сгущенным молоком. Температура подачи +60°... +65°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный

Цвет – на разрезе запеканка белая.

Вкус и запах – вкус сладковатый, с запахом входящих продуктов.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 140/40г; 200/50г)

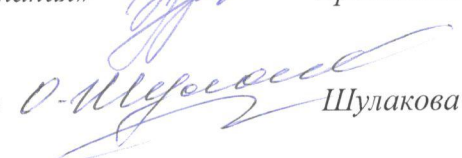
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
14,73/18,81		12,75/16		26,54/31,5		310,16/369,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,55/0,79	0,08/0,11	92,8/133	1,17/1,67	287/410	39,5/56,4	281/401	0,75/1,07

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»



Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»



Шулакова О.В.