

Технологическая карта

Технологическая карта №: 224.82

Наименование изделия: Запеканка из творога со сгущенным молоком 120/20 г

Номер рецептуры: 224

"Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга" СПб, 2008 г., под

Наименование сборника рецептур: редакцией Куткиной М.Н.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	113	112
Соль йодированная	1,1	1,1
Крупа манная	8	8
Сахар (песок)	8	8
Яйцо	0,08 (шт(40г))	3,2
Масло растительное	3,2	3,2
Сухари панировочные	4,8	4,8
Сметана	4,8	4,8
Молоко сгущенное	20,4	20
Выход готового блюда	-	140

Технология приготовления:

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с мукой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 180-220 С до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку выдерживают 5-10 мин., не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд: при отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку и поливают сгущенным молоком.

Оптимальная температура подачи не менее + 65 С

Срок реализации не более 2-х часов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, со сгущенным молоком;

Цвет корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового;

Вкус - слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;

запах - запеченного творога с соусом;

Консистенция - мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

Химический состав данного блюда

Калорийность (ккал)	380,93	Витамин А (мг)	95,66	Магний (мг)	37,32
Белки (г)	21,25	Витамин В1 (мг)	0,08	Фосфор (мг)	317,41
Жиры (г)	18,45	Витамин С (мг)	0,78	Железо (мг)	0,76
Углеводы (г)	31,53	Кальций (мг)	254,03	Витамин Е (мг)	1,92

Утверждаю: Генеральный директор

Куренков Д.К.



Технологическая карта

Технологическая карта №: 430.07

Наименование изделия: Чай с сахаром *

Номер рецептуры: 430 и

"Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга" СПб, 2008 г., под редакцией Куткиной М.Н.

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный байховый	1	1
*Вода	54	54
*Вода	135	135
Сахар (песок)	13	13
Выход готового блюда	-	200

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячим кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

В стакан или чашку наливают 50 мл заварки чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай - заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя. Не следует смешивать сухой чай с заваренным

Правила оформления, подачи блюд: Чай подают в стакане или чайной чашке.

Температура подачи должна быть не ниже +75° С. Срок реализации не более 2 часов. (СанПиН 2.4.5.2409-08).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция - прозрачная жидкость ;

Цвет - типичный для использованного вида и сорта чая-заварки, от желтого до красновато- коричневого;

Вкус - соответствует используемому виду и сорту чая-заварки, чая с сахаром - сладкий.

Химический состав данного блюда

Калорийность (ккал)	51,87	Витамина А (мг)		Магний (мг)	
Белки (г)		Витамин В1 (мг)		Фосфор (мг)	
Жиры (г)		Витамин С (мг)		Железо (мг)	
Углеводы (г)	12,97	Кальций (мг)		Витамин Е (мг)	

Утверждаю: Генеральный директор

Куренков Д.К.

