



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ**

Номер рецептуры: **224**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	40	40	4	4
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	151,5	149,3	15,15	14,93
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
КРУПА МАННАЯ	10,7	10,7	1,07	1,07
САХАР ПЕСОК	8,7	8,7	0,87	0,87
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	4,43	11 шт.	0,44
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,4	6,4	0,64	0,64
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	13,3	13,3	1,33	1,33
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	44,02	С, мг	0,00	Са, мг	244,72
Жиры, г	19,01	В1, мг	0,08	Р, мг	340,48
Энергетическая ценность, ккал	490,11	Е, мг	0,85	Mg, мг	38,30
Белки, г	31,65	А, мг	0,00	Fe, мг	1,28
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 250-280 С в течение 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на тарелку и поливают молоком сгущенным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с молоком сгущенным
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.