



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
ПОВИДЛО ЯБЛОЧНОЕ	30	30	3	3
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	113,6	112	11,36	11,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
КРУПА МАННАЯ	8	8	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,22	8 шт.	0,32
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	36,10	С, мг	0,00	Ca, мг	184,00
Жиры, г	14,90	В1, мг	0,06	P, мг	256,00
Энергетическая ценность, ккал	372,50	Е, мг	0,64	Mg, мг	28,80
Белки, г	21,80	А, мг	0,00	Fe, мг	0,96
		Д, мкг	0,00	K, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, 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, разрезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на тарелку и поливают повидлом. 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 повидлом
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.