**Технологическая карта №**

**ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА** (с манной крупой) (вариант 1)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

 номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл |
| Брутто | Нетто  |
| Творог | 141,0 | 140,0 |
| Крупа манная | 10,0 | 10,0 |
| Сахар | 10,0 | 10,0 |
| Яйца куриные | - | 4,0 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 5,0 | 5,0 |
| Сухари | 5,0 | 5,0 |
| Сметана | 5,0 | 5,0 |
| **Выход готовой продукции:** | **150,0** |
| **со сметаной** | **150/15** |
| **с соусом молочным сладким** | **150/50** |

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 300С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Протертый творог смешивают с манной крупой, предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной, яйцами, сахаром, солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в пароконвектомате «Абат» при температуре 180С на режиме «конвекция+пар» влажность 30% в течение 20 минут до образования румяной корочки.

Предварительно пароконвектомат прогревают притемпературе 210 С в течение 10 минут.

Готовую запеканку нарезают на прямоугольные куски.

Отпускают со сметаной или соусом молочным сладким. Оптимальная температура подачи +500С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

***внешний вид -*** запеченное изделие прямоуголь­ной или другой формы, равномерно подрумянено, по­лито сметаной или соусом, предусмотренным рецеп­турой;

***цвет -*** корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - светло-желтый или светло-кремовый;

***вкус, запах*** - характерный для блюд из творога;

***консистенция -***  однородная, эластичная, слегка твердая у корочки, без комочков заварившейся манной крупы.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энергетическая ценность |
| всего | жив. | раст. | всего | жив. | раст. | кДж | ккал |
| запеканка | 22,79 | 21,38 | 1,40 | 16,92 | 12,37 | 4,55 | 20,89 | 1394,13 | 334,69 |
| со сметаной | 23,16 | 21,76 | 1,40 | 19,56 | 15,01 | 4,55 | 21,32 | 1510,42 | 362,50 |
| с соусом молочным сладким | 24,23 | 22,65 | 1,59 | 19,49 | 14,92 | 4,57 | 29,66 | 1658,46 | 398,03 |
|  |
|  | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| К | Са | Mg | P | Fe | A | Каротин | B1 | B2 | PP | C |
| запеканка | 165,65 | 210,98 | 32,30 | 290,00 | 0,84 | 0,05 | 0,04 | 0,06 | 0,33 | 0,64 | 0,29 |
| со сметаной | 179,87 | 222,33 | 33,35 | 297,83 | 0,87 | 0,07 | 0,04 | 0,06 | 0,34 | 0,65 | 0,30 |
| с соусом молочным сладким | 231,70 | 264,41 | 38,68 | 330,97 | 0,91 | 0,07 | 0,05 | 0,08 | 0,39 | 0,70 | 0,55 |

Инженер-технолог А.Н.Иванова

**Технологическая карта №**

**ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА** (с манной крупой) (вариант 2)

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

 номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл |
| Брутто | Нетто  |
| Творог | 141,0 | 140,0 |
| Крупа манная | 10,0 | 10,0 |
| Сахар | 10,0 | 10,0 |
| Яйца куриные | - | 4,0 |
| Масло сливочное | 5,0 | 5,0 |
| Сухари | 5,0 | 5,0 |
| Сметана | 5,0 | 5,0 |
| **Выход готовой продукции:** | **150,0** |
| **со сметаной** | **150/15** |
| **с соусом молочным сладким** | **150/50** |

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 300С) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Протертый творог смешивают с манной крупой, предварительно заваренной в воде
(10 мл на порцию) и охлажденной, яйцами, сахаром, солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в пароконвектомате при температуре 180С на режиме «конвекция +пар» влажность 30% в течение 20 минут до образования румяной корочки.

Предварительно пароконвектомат прогревают притемпературе 210 С в течение 10 минут.

 Готовую запеканку нарезают на прямоугольные куски.

Отпускают со сметаной или соусом молочным сладким. Оптимальная температура подачи +500С.

На диету «П» готовят без изменений.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

***внешний вид -*** запеченное изделие прямоуголь­ной или другой формы, равномерно подрумянено, по­лито сметаной или соусом, предусмотренным рецеп­турой;

***цвет -*** корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - светло-желтый или светло-кремовый;

***вкус, запах*** - характерный для блюд из творога;

***консистенция -***  однородная, эластичная, слегка твердая у корочки, без комочков заварившейся манной крупы.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**5.Сведения о пищевой ценности блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энергетическая ценность |
| всего | жив. | раст. | всего | жив. | раст. | кДж | ккал |
| запеканка | 22,81 | 21,41 | 1,40 | 16,16 | 16,00 | 0,15 | 20,92 | 1366,25 | 327,90 |
| со сметаной | 23,18 | 21,78 | 1,40 | 18,80 | 18,64 | 0,15 | 21,36 | 1482,13 | 355,71 |
| с соусом молочным сладким | 24,26 | 22,67 | 1,59 | 18,73 | 18,55 | 0,17 | 29,70 | 1630,16 | 391,24 |
|  |
|  | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| К | Са | Mg | P | Fe | A | Каротин | B1 | B2 | PP | C |
| запеканка | 166,30 | 211,51 | 32,32 | 290,82 | 0,85 | 0,07 | 0,05 | 0,06 | 0,33 | 0,64 | 0,29 |
| со сметаной | 180,53 | 222,86 | 33,36 | 298,65 | 0,87 | 0,08 | 0,06 | 0,06 | 0,34 | 0,66 | 0,30 |
| с соусом молочным сладким | 232,35 | 264,94 | 38,70 | 331,80 | 0,91 | 0,08 | 0,06 | 0,08 | 0,39 | 0,70 | 0,55 |

Инженер-технолог А.Н.Иванова