



## СЫРНИКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ СО СМЕТАНОЙ

### РЕЦЕПТУРА:

| Наименование сырья      | Расход сырья на 1кгготовой продукции, г, мл |       |
|-------------------------|---------------------------------------------|-------|
|                         | брутто                                      | нетто |
| Творог                  | 112.0                                       | 111.0 |
| Мука пшеничная          | 29.0                                        | 29.0  |
| Яйца                    | -                                           | 10.0  |
| Сахар                   | 14.5                                        | 14.5  |
| Масса полуфабриката     |                                             | 160.0 |
| Сметана                 | 14.5                                        | 14.5  |
| Масло сливочное         | 5.0                                         | 5.0   |
| Выход готовой продукции | 150.0                                       |       |
| Со сметаной             | 150.0/15.0                                  |       |

### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

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

Творог протирают, добавляют 2/3 нормы муки, яйца, сахар, соль и массу тщательно перемешивают. Массу разделяют на лепешки круглой формы, панируют в муке, обжаривают, с одной стороны делают углубление в середине каждой лепешки, заполняют его сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-2200С в течение 20-25 минут

Отпускают со сметаной.

Оптимальная температура подачи +50 С.