

## Технологическая карта № 37

Сборник технологических карт блюд и изделий для питания учащихся, 2009 года, раздел 2, технологическая карта № 37, стр. 152

### ЗАТИРКА С МОЛОКОМ

по СТБ (ГОСТ, ТУ) \_\_\_\_\_ 1210-2010 \_\_\_\_\_  
(номер ТНПА на данную продукцию)

#### 1.Рецептура.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции (г, мл)		Расход сырья на 1 порцию готовой продукции (г, мл)		Расход сырья на 1 порцию готовой продукции (г, мл)		Расход сырья на 1 порцию готовой продукции (г, мл)	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная	100	100	25	25	30	30	35	35
Яйца	-	20	-	5	-	6	-	7
Вода	18	18	4,5	4,5	5,4	5,4	6,3	6,3
<b>Масса полуфабриката</b>	<b>120</b>		<b>30</b>		<b>36</b>		<b>42</b>	
Молоко	700	700	175	175	210	210	245	245
Вода	200	200	50	50	60	60	70	70
Сахар	10	10	2,5	2,5	3	3	3,5	3,5
Соль	6	6	1,5	1,5	1,8	1,8	2,1	2,1
Масло сливочное	10	10	2,5	2,5	3	3	3,5	3,5
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>1000</b>		<b>250</b>		<b>300</b>		<b>350</b>	

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

Муку просеивают. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5 % теплом (с температурой до 30\*С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Воду и сырые яйца смешивают и вливают в муку, перетирают ее на комочки, подсушивают. В кипящее молоко с водой засыпают затирку, периодически помешивая, варят до готовности. в конце варки добавляют по вкусу соль, сахар и заправляют сливочным маслом.

#### 3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде со сметаной и отварным мясом. Оптимальная температура подачи 60-65°С.

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

**внешний вид** – мелкие комочки перетертой с яйцами и водой муки равномерно распределены в жидкой части, на поверхности блестки масла;

**цвет** – жидко части –светло-кремовый; блесок масла – светло-желтый;

**вкус, запах** – сладковатый, характерный для молока с ароматом подсушенной муки и масла;

**консистенция** – комочков перетертой муки – мягкая.

**5. Срок реализации:**

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

**6. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда.**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,1	4,5	10,3	94