

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. Рецепттура

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 30°C) 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 при температуре 210 С в течение 10 минут.

Готовую запеканку нарезают на прямоугольные куски.

Отпускают со сметаной или соусом молочным сладким. Оптимальная температура подачи +50°C.

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-в оды, 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	Р	Fe	А	Каро тин	В ₁	В ₂	РР	С
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. Рецепттура

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 30°C) растворе кальцинированной или пищевой 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 180°C на режиме «конвекция +пар» влажность 30% в течение 20 минут до образования румяной корочки.

Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 210 С в течение 10 минут.

Готовую запеканку нарезают на прямоугольные куски.

Отпускают со сметаной или соусом молочным сладким. Оптимальная температура подачи +50°C.

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-в оды, 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	Р	Fe	А	Каро тин	В ₁	В ₂	РР	С
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