



## 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
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	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
<b>Выход: 150</b>				

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

Углеводы, г	33,10	С, мг	0,00	Са, мг	184,00
Жиры, г	17,40	В1, мг	0,06	Р, мг	256,00
Энергетическая ценность, ккал	368,50	Е, мг	0,64	Mg, мг	28,80
Белки, г	23,80	А, мг	0,00	Fe, мг	0,96
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, 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, нарезают на порционные куски.

### ***Правила оформления, подачи блюд:***

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