**Технологическая карта №**

**ЗАПЕКАНКА  ИЗ  ТВОРОГА**

наименование кулинарного изделия

**1. Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Творог | 80 | 80 |
| Мука пшеничная | 15 | 15 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Яйца куриные | 0,125 | 0,125 |
| Масло сливочное | 0,5 | 0,5 |
| Сухари | 2 | 2 |
| Сметана | 20 | 20 |
| **Выход готовой продукции:** | **150,0** | |
| **со сметаной** | **150/15** | |
|  |  | |

**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 мукой пшеничной, 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 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 | |
|  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | 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 |
|  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |