

Технологическая карта

На: запеканка из творога

№ рецептуры по сборнику: № 19.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 7 до 11 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	141,3	140,0	186,7	186,7
Крупа манная	10,0	10,0	13,3	13,3
Или мука пшеничная в/с	12,0	12,0	16,0	16,0
Сахар-песок	10,0	10,0	13,3	13,3
Соль йодированная	1,4	1,4	1,9	1,9
Яйца	1/10 шт	3,8	1/8 шт	5,1
Сухари пшен. панировочные	6,2	6,2	8,3	8,3
Сметана	6,2	6,2	8,3	8,3
Масло сливочное	6,2	6,2	8,3	8,3
Масса готовой запеканки		180,0		200,0
Молоко сгущенное	20,4	60,0	30,6	80,0
Выход		180/60		200/80

Технология приготовления

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде солью (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, подготовленными яйцами (см стр.7), сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разваривают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280°C в течение 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают, сгущенным молоком, или соусом фруктовым, или сметаной, прошедшей термическую обработку. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: нарезана порционно квадратиками или ромбиками, равномерно подрумянена, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, нежная, мягкая

Цвет: корочки – золотисто-желтоватый, на разрезе – белый

Вкус и запах: творога и продуктов, входящих в блюдо, без лишней кислотности

Пищевая ценность изделия(блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
От 7 до 11 лет	10,0	14	40	294	180/60
12 лет и старше	38,7	27,3	59,4	644	200/80

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
От 7 до 11 лет	281,0	42,53	1,08	0,10	0,43	0,56
12 лет и старше	384,9	57,84	1,45	0,13	0,59	0,78