

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 366

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеченный творог с маком

Номер рецептуры: 366

Наименование сборника рецептур: Проф. 87 N115

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	94,7	94,7	9,47	9,47
Мука	8	8	0,8	0,8
Сахар	6,7	6,7	0,667	0,667
Яйцо	26,7	26,7	2,667	2,667
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Сухари	4	4	0,4	0,4
Сметана	4	4	0,4	0,4
Молоко сливочное	25	25	2,5	2,5
Выход:	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (140г)

Белки (г)	12,1	24
Жиры (г)	11,0	17
Углеводы (г)	15,5	22
Энергетич. (ккал)	249	3478

Ca (мг)	
Mg (мг)	
Fe (мг)	
C (мг)	

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 2-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Отпускают с молочным или сливочным соусом, или со сливочным маслом.

Внешний вид: однородность ровная, без трещин.

Консистенция: однородная.

Цвет: золотистый-желтый.

Вкус и запах: характерный творогу, без посторонних примесей и запаха.

Реализация в течение 2-4 час. с момента приготовления.



Савица Игорь Александрович