

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 366

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка творог с мол. ст.

Номер рецептуры: 123

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кул. изд. №1 для питания в школьных общ.пит.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	04,0	9,0	9,40	9,10
Мука	6	6	0,6	0,6
Сахар	0,8	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 сухое обезжиренное	2,0	2,0	2,5	2,5
Выход:	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	13,66
Жиры (г)	9,04
Углеводы (г)	9,92
Энергетичность (ккал)	161,30

Ca (мг)	146,93
Mg (мг)	
Fe (мг)	0,59
C (мг)	0,27

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см. на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхности разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Отпускают с молочным или сладким соусом, или со слив. желем.

Внешний вид: однородность ровная; без трещин.

Консистенция: однородная.

Цвет: желтовато-коричневый.

Вкус и запах: сладковатый творожный, без посторонних прикуса и запаха.

*Реализация в тес. в 1 час,
чл. линии раздачи.*



Самойлов Игорь Александрович