



Сырники из творога № 231

Наименование блюда: **Сырники из творога**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 231

Вид обработки: **Запеченье**

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна*

Рецептура (раскладка продуктов) на 90 грамм нетто/на 90 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	91,8	90	91,8	90
Мука пшеничная	11,7	11,7	11,7	11,7
Сахар	5,4	5,4	5,4	5,4
Яйцо	3,6	3,6	3,6	3,6
Соль пищевая йодированная	0,45	0,45	0,45	0,45
-	-	102,6	-	102,6
Масло растительное	3,6	3,6	3,6	3,6

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 90 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 90 грамм блюда
Белки, г	16,821	16,821
Жиры, г	11,403	11,403
Углеводы, г	10,26	10,26
Калорийность, ккал	210,6	210,6
В1, мг	0,063	0,063
В2, мг	0,243	0,243
С, мг	0,225	0,225
Са, мг	140,22	140,22
Fe, мг	0,693	0,693

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль, ванилин (предварительно растворив его в горячей воде). Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см. нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220°C в течение 15-20 минут. Отпускают с вареньем или соусами молочным, сметанным или сладким.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены; политы вареньем, или соусом, или маслом

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый

Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый **Запах:** продуктов, входящих в блюдо