



Запеканка из творога № 237

Наименование блюда: **Запеканка из творога**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 237

Вид обработки: **Запеченные**

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	84,42	82,8	84,42	82,8
Крупа манная	5,4	5,4	5,4	5,4
или Мука пшеничная	7,2	7,2	7,2	7,2
Яйцо	3,6	3,6	3,6	3,6
Сахар	7,2	7,2	7,2	7,2
Сметана 10,0% жирности	3,6	3,6	3,6	3,6
Сухари панировочные	3,6	3,6	3,6	3,6
Масло сливочное	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	15,786	15,786
Жиры, г	10,845	10,845
Углеводы, г	15,435	15,435
Калорийность, ккал	222,3	222,3
В1, мг	0,045	0,045
В2, мг	0,234	0,234
С, мг	0,216	0,216
Са, мг	132,57	132,57
Fe, мг	0,621	0,621

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с мукой или заваренной и охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, йодированную соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 °С до образования корочки, затем в камере с температурой 180—200 °С до готовности 15 мин. Готовность определяют по уплотнению структуры — запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога. Запеканку отпускают с вареньем, сладким молочным или фруктовым соусом.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, нежная, мягкая

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса коричневым

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо