



**ЦЕНТР ЗДОРОВОГО
ПИТАНИЯ МБОУ ЦО №8,
учебный корпус №1**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШКОЛЬНОГО ЗАВТРАКА

Технологическая карта «Запеканка из творога»

Утверждено
Генеральный директор
ООО ВЕКТОР
Вязьма Р.Т. *[подпись]*

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 600013075
Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога 150 гр.
Номер рецептуры: Рес.54-1-2020
Наименование сборника рецептур: Сбр.рес.блюд и типовых меню Новосибирск 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог 9%	139,5	139,5	13 950	13 950
Сухари пшеничные	5,2	5,2	520	520
Яйца	4	4	400	400
Манка	9,7	9,7	970	970
Сахар	9,7	9,7	970	970
Сметана 15%	5,2	5,2	520	520
Масло сливочное	5,2	5,2	520	520
Соль поваренная	0,4	0,4	40	40
Вода	36	36	3 600	3 600
Выход:	150	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	29,7000	Ca (мг):	239,59
Жиры (г):	10,7000	Mg (мг):	37,6128
Углеводы (г):	21,6000	Fe (мг):	0,83881
Эн. ценность (ккал):	301,3000	C (мг):	0,72

Указания приготовления:

Творог дегидратировать.

В горячую воду всыпать манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут, охлаждают.

Протертый творог смешивают с замороженной и охлажденной вязкой манной кашей.

Добавляют сырые яйца, сахар, соль.

Приготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом и посыпанный пшеничными сухарями противень слоем 3-4 см.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу (пироконвектомате) при температуре 250 градусов Цельсия до образования корочки, затем при температуре 180-200 градусов Цельсия до готовности (суммарно не менее 15 минут).

Готовность блюда определяют по упругости структуры — запеканка легко отделяется от стенок противня.

Перед отпуском запеканку нарезают на порции.

Для фойе **выпекания**: Готовое блюдо раскладывают в теплоемкую тару и доставляют на линию, работавший по типу буфет-раздаточной, где порционируют в соответствии перед раздачи.

На пищеблоке, работавшем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Упаковка и маркировка:

Внешний вид - поверхность ровная, без трещин; консистенция - упругая; поверхность - ровная; на разрезе - белый; вкус и запах - творожный с ванилином.

Технолог *[подпись]*

Зав. производством _____ / _____

Закладка продуктов для дальнейшего приготовления



Протертый творог смешивают с остальными ингредиентами



Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень



**Поверхность массы красиво разравнивают
и смазывают сметаной**



Запеканку выпекают в духовом шкафу



**По готовности образуется румяная
корочка**



Приятного аппетита !

