

Приготовление школьного завтрака

Творожная запеканка

Технологическая карта приготовления творожной запеканки

АО "Уральский комбинат питания"

Приложение №5 к СанПиН 2.4.5.2409-0

Технологическая карта

Технологическая карта № 223 (7-10)

Наименование изделия : Запеканка из творога с молоком сгущенным ШК

Номер рецептуры: 223

Наименование сборника рецептур:

Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:Дели плюс, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	113	112
Крупа манная	7.9	7.9
Сахар-песок	7.9	7.9
Яйцо куриное	1/11 шт.	3.6
Масло сливочное	4	4
Сухари панировочные	4	4
Сметана	4	4
Молоко сгущенное	30	30
ВЫХОД		120/30

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы	Энерг.ценность, ккал	
27.45	12.14	36.38	364.51	0.88

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают молоком сгущенным. Температура подачи 65 °С.

Органолептические показатели

Внешний вид: поверхность ровная, без трещин

Консистенция: однородная, нежная, мягкая

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

Вкус и запах: сладковатый, с запахом входящих продуктов

Шеф-повар/зав. производством/технолог

Калькулятор:

1.

Взвешиваем продукты в соответствии с технологической картой.



2.



Протираем творог с помощью универсального привода.



3.

Добавляем в массу куриной яйцо, сахар в соответствии с технологической картой. Тщательно перемешиваем массу.



4.



Смазываем форму (лист)
сливочным маслом.

Посыпаем
панировочными сухарями



5.

Укладываем
приготовленную массу на
лист толщиной 3-4 мм.



6.



Смазываем сметаной



7.

Отправляем в жарочный шкаф для запекания на 20-30 минут.



8.



Готовую запеканку
смазываем стуженным
МОЛОКОМ.

Приятного аппетита!



Наша команда

