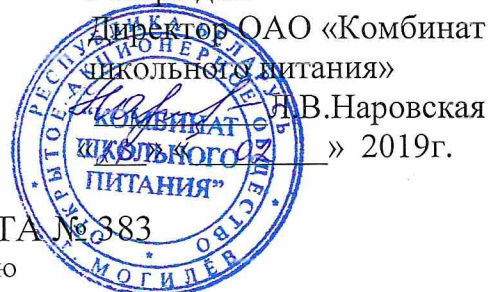


КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Утверждаю



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 383

На кулинарную продукцию

Запеканка «Творогоша»

Дата введения: 18.02.2019 г.

СТБ 1210-2010

1.Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Сыр мягкий «Рикотта»	70,5	70
Творог	65,7	65
Мука пшеничная	12	12
Сахар- песок	20	20
Яйца	4	4
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	3	3
Сухари пшеничные	5	5
Сметана	5	5
Выход готовой продукции		150
Выход готовой продукции со сметаной*		150/15

* При подаче блюдо можно полить вареньем, повидлом или молоком сгущенным.

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Сыр мягкий «Рикотта» и предварительно протертый творог смешивают с яйцами, сахаром и солью. Добавляют муку пшеничную, массу хорошо перемешивают. Противень смазывают маслом растительным, посыпают сухарями. Подготовленную массу выкладывают на противень слоем 3-4 см, поверхность разравнивают, смазывают сметаной и выпекают в жарочном шкафу при температуре 180 - 200°С в течение 30-35 минут до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на порции. При изготовлении в запеканку можно добавить ванилин. Блюдо можно отпускать выходом 100г – 200г.

3.Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – запеканка прямоугольной или треугольной формы;

Цвет: корочки - от коричневого до золотистого, на разрезе – светло-кремовый;

Вкус – сладковатый с привкусом рикотты;

Запах – характерный для используемых продуктов, с ароматом рикотты или ванилина.

Консистенция - нежная, мягкая, без крупинок.

4.Срок годности и условия хранения.

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100г изделия:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж (ккал)
100г без сметаны	12,6	13,5	24,7	1126кДж(269 ккал)
100г со сметаной	11,7	14,3	22,7	1100 кДж (263 ккал)

И.В. Зайцева

И.В. Зайцева