

ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БЮДЖЕТНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ ГОМЕЛЬСКОГО РАЙОНА»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель управляющего
Ю.А. Короткевич
«15» _____ 2023 года



ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА «ДЕНЬ – НОЧЬ»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010 _____

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, Г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	81	80
Крупа манная	7	7
Сахар-песок	15	15
Сметана	4,5	4,5
Яйца	-	2,7
Какао	2	2
Масло растительное	3	3
Сухари пшеничные	3	3
Выход готовой продукции	100	
со сметаной или повидлом	100 / 15	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

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

Подготовленную массу разделяют на две части, в одну часть добавляют какао, смешанное с сахаром, перемешивают. Одну часть творожной массы накладывают на другую, выкладывают слоем 3-4 см на смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при

температуре 180-200°C в течение 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на прямоугольные куски. Отпускают со сметаной или соусом молочным сладким. Оптимальная температура подачи +50°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - запеченное изделие прямоугольной или другой формы, равномерно подрумянено, полито сметаной или молоком сгущенным, предусмотренным рецептурой;

цвет - корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – один слой – от белого до светло-кремового, второй слой - коричневый;

вкус, запах - характерный для блюд из творога с шоколадным привкусом какао;

консистенция - однородная, эластичная, слегка твердая у корочки, без комочков.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 г блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал / кДж
запеканка без добавок	16,41	14,59	23,12	290,13 / 1214,7
со сметаной	16,83	17,59	23,60	321,03 / 1344,1
с повидлом	16,47	14,59	32,92	327,63 / 1371,7

Инженер-технолог



Д.М.Малашенко

Инженер-технолог



Е.А.Порфенцова