



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
 на кулинарную продукцию
Запеканка из творога «Зебра»

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «21» декабря 2022 г

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	91	90
Крупа манная	7	7
Сахар-песок	15	15
Сметана	4,5	4,5
Яйца		2,7
Соль	0,5	0,5
Какао	2	2
Масло растительное	3	3
Сухари пшеничные	3	3
Выход готовой продукции:	100	
Со сметаной или вареньем, или молоком сгущенным	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, солью.

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 куски прямоугольной или другой формы. Отпускают со сметаной, или вареньем, или сгущенным молоком. Оптимальная температура подачи +65°C.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - запеченное изделие прямоугольной или другой формы, равномерно подрумянено, полито сметаной, вареньем 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:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
100 г запеканки без добавок	16,4	14,57	23,36	1268.6/303
Изделия со сметаной	16,82	17,57	23,84	185.45/330.9
Изделия с вареньем	16,45	14,57	24.55	1438.79/343.65
Изделия с молоком сгущенным	17,48	15,85	31,76	1469.57/351

Инженер-технолог



Л.И.Сорочук