

ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Слуцкого района»

УТВЕРЖДАЮ:
Управляющий центром
В.М.Немкович
20 23 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Творожно-фруктовая запеканка

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 09.01.2023г

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Творог	105	105
Крупа манная	11,25	11,25
Сахар	11,25	11,25
Яйца	7,5	7,5
Апельсин	33,6	22,5
или яблоко	32,1	22,5
Масло сливочное	3,75	3,75
Сухари панировочные	3,75	3,75
Сметана	3,8	3,8
Масса полуфабриката	169	
Выход готового блюда	150	
Выход готового блюда со сметаной	150/15	
Выход готового блюда с соусом молочным	150/50	

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре +30⁰С, ополаскивают в проточной воде.

Протертый творог смешивают с манной крупой, предварительно заваренной в воде (в горячую воду (10мл. на порцию) всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают, затем охлаждают. Добавляют яйца, сахар, соль и половину размягченного сливочного масла и перемешивают.

Апельсины перебирают, промывают в проточной воде, очищают от кожуры, ошпаривают. Яблоки промывают, очищают от кожицы, удаляют семена. Апельсины или яблоки нарезают кубиками 0,5 см. и смешивают с творожной массой.

На противень, смазанный оставшимся сливочным маслом и посыпанный сухарями выкладывают полученную массу слоем 3-4 см, поверхность

выравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре +180...+200⁰С в течение 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают на порции прямоугольной формы.

Отпускают со сметаной или соусом молочным.

Оптимальная температура подачи +50⁰С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

цвет - корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком,

на разрезе- светло-желтый с крапинками фруктов;

вкус, запах - характерный для блюд из творога со сладко-кислым привкусом фруктов;

консистенция - однородная, мягкая, без комочков.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

5.Сведения о пищевой ценности блюда в 100 г блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергети-ческая ценность Ккал/Кдж
Творожно-фруктовая запеканка с апельсином	15,3	9,36	21,6	240,6/1008,11
со сметаной	15,67	12	22,03	268,4/1124,60
с соусом молочным сладким	16,75	11,93	30,37	303,94/1273,51
Творожно-фруктовая запеканка с яблоком	15,9	9,4	21,9	241,95/1013,77
со сметаной	16,27	12,04	22,33	269,75/1130,25
с соусом молочным сладким	17,35	11,97	30,67	305,29/1279,17

подпись разработчика

Сулова Т.М.
расшифровка подписи

Составлено
Технологический отдел ТУ "Свердловская государственная фирма питания и торговли" и т.д.
Т.В. Кулько