

Муниципальное

бюджетное

общеобразовательное

учреждение

«Чехломеевская основная школа»



ЗАПЕКАНКА из творога со сгущенным молоком



Разработано: МАУ ДО "Спектр"

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 215ш/22

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА с молоком сгущенным (С)**

Номер рецептуры: **ТК № 215ш/22**

Наименование сборника рецептур: **Технико-технологическая карта № 215ш/22**

Усть-Мансийский автономный округ-Югра,
Николаевский район
Муниципальное автономное учреждение
дополнительного образования «Спектр»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	127,79	125,25	12,78	12,53
КРУПА МАННАЯ	8,99	8,99	0,9	0,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,62	9 шт.	0,36
САХАР ПЕСОК	12,46	12,46	1,25	1,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ (72,5%)	5,4	5,4	0,54	0,54
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,4	5,4	0,54	0,54
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 135/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	25,03	В1, мг	0,07	Са, мг	223,87
Жиры, г	16,99	С, мг	0,21	Mg, мг	34,29
Углеводы, г	35,89	А, мг	0,07	Р, мг	279,80
Энергетическая ценность, ккал	396,69	Д, мкг	0,28	Fe, мг	1,04
		В2, мг	0,32	К, мг	95,16
				l, мкг	13,35
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,03

*Протертый творог
смешивают с
предварительно
заваренной в воде и
охлажденной манной
крупой, яйцами,
сахаром и солью.*



Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или в форму.



Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.



*Перед порционированием готовое блюдо выдерживают 5-10 минут - охлаждают до температуры 50*С и вынимают из форм. блюдо запеченное на противне сначала охлаждают до температуры 50*С и затем не выкладывая, разрезают на порционные куски.*





Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены; политы вареньем, или соусом, или молоком сгущенным, или йогуртом, или маслом

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый

Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

**Приятного
аппетита!**