

## Технологическая карта

Технологическая карта №: 194

Наименование изделия: Запеканка творога в фруктовом покрывале

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Карточка блюд ДО Братска

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог свежий 9%	68 (г)	68
Манка	7 (г)	7
Яйцо столовое	0,283 (шт57)	14,136
Сахар-песок	13 (г)	13
Сметана 15%	10 (г)	10
Яблоки	15 (г)	13
Соль йодированная	0,5 (г)	0,5
Ванилин	0,01 (г)	0,01
Масло растительное	0,1 (г)	0,1
Выход готового блюда	-	100

## Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ККАЛ	
13,54	8,74	20,54	212,75	0,99

## Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с манной крупой, сахаром, яйцами, выкладывают на противень смазанный маслом, слоем 2,5 см., поверхность разравнивают. Яблоки нарезают на дольки, очищают от семенных гнезд и нарезают тонкими ломтиками, которыми покрывают поверхность запеканки, как чешуей, закрывая всю поверхность, сверху выливают сметану, осторожно разравнивают по поверхности, не нарушая слоя яблок, делают ножом проколы по поверхности и запекают в духовке до готовности при Т 220-270 С 35-45 минут. Немного охлаждают и нарезают на порции. Подают самостоятельно или с соусом из кураги.

Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН). Внешний вид и форма готового блюда должны соответствовать требованиям технологической карты. Цвет кремовый свойственный входящему продукту. Консистенция мягкая, рыхлая свойственна заданному блюду. на разрезе сухая, без оплифов. Вкус молочный, умеренно сладкий, и запах ароматный свойственный составу продуктов. Т подачи творожных блюд 60-65 С Физико- химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в СанПиН и ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

## Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	творог
основной продукт	фрукты
основной продукт	крупы
основной продукт	яйцо
основной продукт	сахар
основной продукт	сметана
основной продукт	соль
основной продукт	кондитерские

Утверждаю:

