МБДОУ "ДСОВ №113"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210

Код по ОКУД
№ рецептуры

Наименование блюда Суфле творожное "Розовое"
Источник рецептуры Картотека блюд ДО Братска (Снегур изд. 2020)

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Творог свежий	кг	39 (г)	0,039
Морковь св	кг	-	0,067
- с 01.01 (25%)	кг	0,089	-
- с 01.09 (20%)	кг	0,084	-
Яйцо столовое	шт57	0,202 (шт57)	0,178
Масло сливочное 72,5%	кг	4 (г)	0,004
Сахар-песок	кг	4 (г)	0,004
Соль йодированная	кг	0,5 (г)	0,0005
Ванилин	кг	0,01 (г)	0,00001
Выход готового блюда		100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Морковь припускаем с маслом сливочным, охлаждаем и протираем вместе с творогом, соединяем с сахаром взбитыми яйцами и быстро перемешиваем. Полученную массу выкладываем противень смазанный маслом и запекают в духовке при Т 220-250 С 25-35 мин. После приготовления даём немного остыть и нарезаем на порции - квадратами или брусочками. Подаем со сладким соусом.
Качество сырья должно соответствовать требованию нормативных документов (СанПиН). Внешний вид - акуратный и форма четкая ровная, готового блюда должены соответствовать требованиям технологической карты. Цвет молочно-оранжевый свойственный входящему продукту, корочка золотистого румянного цвета.Консистенция мягкая, рыхлая свойственна заданному блюду, на разрезе без оплывов. Вкус молочно-морковный умерено 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"

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (ККАЛ)	136	Вит В2 (мг)		Фосфор (мг)	125
Белки (г)	9	Вит С (мг)	1	Железо (мг)	0,8
Жиры (г)	7	Вит D (мкг)	0,07	Йод (мкг)	13,48
Углеводы (г)	10	Калий (мг)	55	Фтор (мкг)	32,57
Вит А (мкг)	427,78	Кальций (мг)	80	Селен (мкг)	3,39
Вит В1 (мг)		Магний (мг)	31		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
основной продукт	творог
основной продукт	овощи
основной продукт	яйцо
основной продукт	масло сливочное
основной продукт	сахар
основной продукт	соль
основной продукт	кондитерские

Утверждаю: