



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 56

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Вареники ленивые**»

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	90	88	120	118
Мука пшеничная	10	10	20	20
Сахар	10	10	10	10
Масло сливочное	2	2	2	2
Яйцо	1/6 шт (0,167)	7	1/6 шт (0,167)	7
Сметана	10	10	10	10
ВЫХОД:		110		150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Ca	P	Mg	Fe
14,83	10,86	15,31	218	0,06	0,19	70	95,3	153,3	18,5	0,58

Технология приготовления: В творог вводят муку, обработанные яйца (яйца сначала промывают тёплой водой с 1-2 %-м содержанием кальцинированной соды, затем 0,5 % - м раствором хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой), часть сахара и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы. Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течении 4-5 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом, сахаром и сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящих в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящих в блюдо.