



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

Б.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

### Технологическая карта № 57

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Запеканка из творога»

Номер рецептуры: 251

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	80	78	100	98
Крупа манная	10	10	15	15
или мука пшеничная	10	10	10	10
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
<b>ВЫХОД:</b>		<b>100</b>		<b>130</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
				B1	C	A	Ca	P	Mg	Fe	
С крупой манной											
17,54	12,05	17,15	247	0,05	0,24	74	147,3	210,3	22,2	0,69	
С мукой пшеничной											
17,75	12,10	18,37	253	0,06	0,24	74	148	214,2	24,4	0,8	

**Технология приготовления:** Творог смешивают с мукой или манной крупой, обработанными яйцами (яйца сначала промывают тёплой водой с 1-2 %-м содержанием кальцинированной соды, затем 0,5 % - м раствором хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой), сахаром. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный сливочным маслом противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в духовом шкафу 20-30 минут при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто- желтый, на разрезе – белый

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо