



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Лапшевник с творогом со сметаной»

Номер рецептуры: 226

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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
	ясли	ясли	сад	сад
Макаронные изделия	10	10	10	10
Творог	70	70	100	100
Сахар	8	8	8	8
Масло сливочное	3	2	3	2
Яйцо	0,17	7	0,17	7
Сметана	10	10	10	10
ВЫХОД:		120		150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
12,88	11,28	30,19	273,87	0,04	0,13	66	120,5	188,2	122,4	0,62

Технология приготовления: Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 литров воды). Макароны варят 20-30 минут, лапшу – 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3 - 1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Перед употреблением яйца сначала промывают тёплой водой с 1-2%-м содержанием кальцинированной соды, затем 0,5% - м раствором хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой. Протертый творог смешивают с подготовленными яйцами и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 20 -30 минут при температуре 220-280 градусов. При подаче нарезают на порции.

Температура подачи: 65±5°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, мягкая, сочная

Цвет: корочки золотистый, на разрезе – от светло - кремового до кремового

Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый

Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями