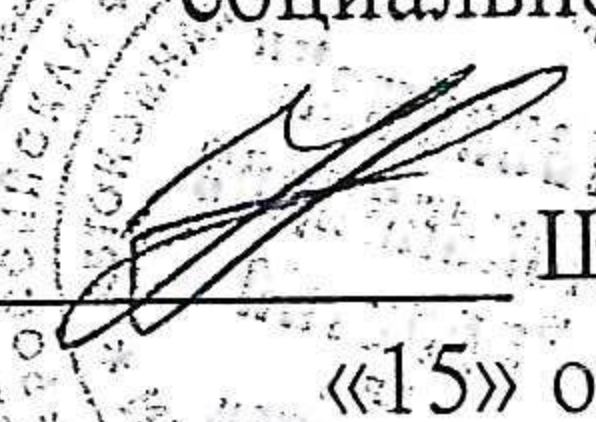


АНО «Комбинат социального питания»

Утверждаю
Директор АНО «Комбинат
социального питания»


И.С.Нагучева
«15» октября 2023г

Технико -Технологическая карта № 80

Наименование блюда: **Запеканка из творога со сметаной**

1. Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для изготовления данного блюда соответствуют требованиям нормативных и технических документов и имеют документы подтверждающие их безопасность и качество.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
творог	141	138	14100	13800
крупа манная	9	9	900	900
сахар	6	6	600	600
яйца	0,15шт	6	15	600
масло сливочное	6	6	600	600
сухари	6	6	600	600
сметана	6	6	600	600
масса готовой запеканки		150		15000
Сметана		20		2000
выход		170		17000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
творог	169	166	16900	16600
крупа манная	11	11	1100	1100
сахар	7,2	7,2	720	720
яйца	0,18шт	7,2	18шт	720
масло сливочное	7,2	7,2	720	720
сухари	7,2	7,2	720	720
сметана	7,2	7,2	720	720
масса готовой запеканки		180		18000
Сметана		20		2000
выход		200		20000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (150/20г)

Белки(г)	21,86	Витамин А (ретинол/сут)	52,17	Кальций (мг/сут)	228
Жиры(г)	16,49	Витамин В1(мг/сут)	0,06	Фосфор (мг/сут)	296,8
Углеводы(г)	24,47	Витамин В2(мг/сут)	0,30	Магний (мг/сут)	32,64
Энергетическая ценность, кДж	314,50	Витамин С(мг/сут)	0,29	Железо (мг/сут)	0,88

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (180/20г)

Белки(г)	25,72	Витамин А (ретинол/сут)	61,38	Кальций (мг/сут)	268,8
Жиры(г)	19,4	Витамин В1(мг/сут)	0,07	Фосфор (мг/сут)	349,2
Углеводы(г)	28,78	Витамин В2(мг/сут)	0,36	Магний (мг/сут)	38,4
Энергетическая ценность, кДж	370	Витамин С(мг/сут)	0,35	Железо (мг/сут)	1,04

Подготовка ингредиентов:

Творог пропускают через протирочную машину или протирают через сито.

Манную крупу просеивают и заваривают в воде (указано в рецептуре). Охлаждают.

Яйца перед употреблением проверяют на свежесть и моют в соответствии с инструкцией по мойке яиц. Затем готовят яичную массу, разбивая яйца в отдельную емкость.

Скорлупу собирают для обработки (варка) перед утилизацией.

Масло сливочное растапливают и доводят до кипения.

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-250С до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают со сметаной. Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству готового блюда:

внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест;

консистенция: однородная, нежная, мягкая;

вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо;

запах: творога и продуктов, входящих в блюдо;

цвет: корочки — золотисто-желтый, на разрезе — белый.

Технолог

 /Е.Н. Шеленов