

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, пр
Карла-Маркса, 412



Технологическая карта .

«Запеканка из творога с морковью»

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях- 2012г , под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, ДеЛи-принт. Рецепт №238 стр 229

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	55,1	54	71,6	70,2
Крупа манная	6	6	7,8	7,8
Яйца	1/10шт	4	5,2	5,2
Морковь до 01.01. с 01.01.	22,5 24	18	29,3 31,2	23,4
Сахар	14	14	18,2	18,2
Молоко	18	18	23,4	23,4
Масло растительное	4	4	5,2	5,2
Сухари	4	4	5,2	5,2
Сметана	4	4	5,2	5,2
Масса готовой запеканки	-	100	-	130
Соус №351	-	30	-	30
Молоко	15	15	15	15
Масло сливочное	1,35	1,35	1,35	1,35
Мука пшеничная	1,35	1,35	1,35	1,35
Вода	15	15	15	15
Сахар	2,4	2,4	2,4	2,4
Ванилин	0,002	0,002	0,002	0,002
Выход с соусом :	-	100/30	-	130/30
с молоком сгущенным	-	100/20	-	130/20

Технология приготовления.

Морковь мелко шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 20-30 мин при температуре 220-250°C до образования румяной корочки. Готовую запеканку выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, запеченную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Отпускают с молочным, сладким соусом или сгущенным молоком.

Соус: Просеянную муку просушивают в жарочном шкафу до слегка кремоватого цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70°C и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде.

Требования к качеству.

Внешний вид : порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом или сгущенным молоком.

Цвет : корочки золотисто-желтый, на разрезе-желтый.

Консистенция : однородная, нежная, мягкая.

Вкус : . свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах : свойственный продуктам, входящим в блюдо.

100/30 гр с соусом молочным сладким

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 12,24	В1-0,07	Са- 132,41
Ж- 11,64	В2-0,23	Fe- 0,75
У- 27,75	С- 0,81	
Э.Ц- 264,45 ккал	А -44	

На 130/30 гр с соусом молочным сладким

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 15,74	В1-0,09	Са- 166,49
Ж- 14,73	В2-0,29	Fe- 0,95
У-34,89	С- 1,03	
Э.Ц- 334,65 ккал		

На 100/20 гр с молоком сгущенным

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества
Б- 13,1	В1-0,08	Са- 175
Ж- 11,99	В2-0,27	Fe- 0,73
У- 34,88	С- 0,91	
Э.Ц- 299,6 ккал	А -44	

На 130/20гр с молоком сгущенным

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 16,6	В1-0,09	Са- 209,08
Ж- 15,08	В2-0,34	Fe- 0,94
У-42,02	С- 1,13	
Э.Ц- 369,8 ккал		