

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



**Технологическая карта .
Сырники из творога.**

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в
дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна -М.
Дели принт, 2012 г, рецепт №231 стр 225**

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр.на одну порцию	
	брутто	нетто
Творог	102	100
Мука пшеничная	13	13
Яйцо	1/10 шт	4
Сахар-песок	8	8
Соль	0,024	0,024
Масса п/ф	-	114
Масло растительное	4	4
Масса готовых сырников	-	100
Молоко сгущенное	20	20
Джем, повидло, варенье	20	20
Масло сливочное	5	5
Или соус № 351,354,362	-	30
Выход с соусом	-	100/30
Выход с повидлом, молоком сгущенным		100/20
Выход с маслом		100/5

Технология приготовления.

Протертый творог добавляют 2/3 части муки, яйца, сахар, соль. Полученную массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф, запекают в течении 15-20 минут, при температуре 200-220 °С. Отпускают со сметаной, сгущенным молоком или соусом.

Требования к качеству.

Внешний вид : изделие правильной округло-приплюснутой формы, поверхность без трещин, равномерно пропеченное, полито сметаной, сгущенным молоком, вареньем, или соусом.

Цвет : корочки- золотистый, на разрезе светло-кремовый или желтоватый.

Консистенция : мягкая, умеренно плотная, пышная.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо, умеренно сладкий.

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо.

100 гр

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещ.
Б- 18,69	В1-0,07	Са- 155,8

Ж- 12,67	В2- 0,27	Fe- 0,77
У- 11,4	С- 0,25	
Э.Ц- 234 ккал		

100/20 гр со сгущенным молоком

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещ.
Б- 20,13	В1-0,082	Са- 217,2
Ж- 14,37	В2- 0,35	Fe- 0,81
У- 22,5	С- 0,45	
Э.Ц- 299,6 ккал		

100/30 с соусом сладким №351

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещ.
Б- 19,27	В1-0,078	Са- 174,6
Ж- 14,02	В2- 0,29	Fe- 0,82
У- 15,37	С- 0,35	
Э.Ц- 264,45 ккал		

Руководитель производства



Сапрыкина М.А