

Технологическая карта № P1170

Номер рецептуры: P1170

Наименование блюда : **Запеканка из творога**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Если							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог 5%	78	77						
Крупа манная	3	3						
Яйцо куриное	1/4 шт.	10						
Сахар-песок	3	3						
Сметана 15%	3	3						
Масло сливочное	3	3						
Масло растительное	1	1						
Соль	0.3	0.3						
В Ы Х О Д			110					

Технология приготовления:

В горячую воду всыпают манную крупу, помешивая. Проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной вязкой манной кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль, подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3 - 4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в пароконвектомате при температуре 240-250 °С до образования корочки на режиме «Конвекция», затем переключают на режим «Конвекция + пар» с температурой 180—200 °С и доводят до готовности в течении 15 мин.

Готовность определяют по уплотнению структуры — запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл на выход, увеличив соответственно выход или уменьшив закладку творога.

Запеканку отпускают с вареньем, сладким молочным или фруктовым соусом.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: поверхность ровная, без трещин, на разрезе запеканка белая.

Консистенция: однородная, в меру плотная.

Цвет: золотистый.

Вкус: сладковатый, без посторонних привкусов.

Запах: свойственный творогу, без посторонних запахов.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Если	110	17.85	8.65	7.64	179.85	136.93	0.62	0.04	0.25	0.4

Источники, используемые при составлении:

Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тютельян
составитель Федоренко О.В