

Технологическая карта № **РТ345**

Номер рецептуры: РТ345

Наименование блюда : ****Лакомка из творога**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог 5%	111	110						
Яйцо куриное	1/2 шт.	20						
Сахар-песок	9	9						
Масло сливочное	5	5						
Мука	20	20						
Сметана 15%	2	2						
Масло растительное	1	1						
Соль йодированная	0.5	0.5						
В Ы Х О Д		150						

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой. Добавляют сырые яйца, сахар и хорошо вымешивают. Творожную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом противень слоем 3-4 см.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 °С до образования корочки, затем температуру убавляют до 180—200 °С и доводят до готовности 15 мин.

Готовность определяют по уплотнению структуры — лакомка 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.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

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

Консистенция: однородная, в меру плотная.

Цвет: золотистый.

Вкус: сладкий, 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
Детсад	150	27.79	12.94	26.68	334.38	200.07	1.24	0.09	0.39	0.56

Источники, используемые при составлении: