

Технологическая карта № **РТ345**

Номер рецептуры: РТ345

Наименование блюда : **Лакомка из творога**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог 5%	101	100						
Яйцо куриное	1/2 шт.	20						
Сахар-песок	8	8						
Масло сливочное	4	4						
Мука	16	16						
Сметана 15%	2	2						
Масло растительное	1	1						
Соль	0.5	0.5						
<b>ВЫХОД</b>			140					

**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
Ясли	140	25.27	11.68	22.54	296.34	182.68	1.14	0.08	0.36	0.51

Источники, используемые при составлении:

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