

Технологическая карта № **РТ116С**

Номер рецептуры: РТ116С

Наименование блюда : **25-Вареники ленивые**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог 5%	96	94.6	110	108				
Мука	26	26	26	26				
Яйцо куриное	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10				
Сахар-песок	7	7	8	8				
Масло сливочное	4	4	4	4				
Соль йодированная	1.5	1.5	2	2				
<b>В Ы Х О Д</b>	120		130					

**Технология приготовления:**

В протертый творог добавляют муку, соль, сахар, сырые яйца, замешивают тесто. Раскатывают пласт толщиной 10-12 мм, нарезают на полоски шириной 25 мм, а затем на кусочки прямоугольной или треугольной формы, или ромбовидные, отваривают небольшими партиями в кипящей подсоленной воде 5 мин перед подачей. Соотношение вареников и воды -1: 5.

Поливают растопленным маслом. Температура подачи -65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: вареники сохраняют форму.

Консистенция: мягкие, сочные.

Цвет: белый.

Вкус: свойственный вареникам, без посторонних привкусов. Запах: свойственный вареникам, 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	120	23.85	9.07	28.3	290.19	172.01	1.01	0.09	0.31	0.47
Детсад	130	26.66	9.74	29.7	313.07	195.86	1.08	0.09	0.34	0.54

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

\_\_\_\_\_ О. А. Бура