

Технологическая карта № **TK25C**

Номер рецептуры: TK25C

Наименование блюда : **25-Пудинг из творога и риса**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог 5%	106	105	116	115				
Рис круглозерный	5	5	7	7				
Яйцо куриное	3/5 шт.	24	7/10 шт.	28				
Масло сливочное	3	3	5	5				
Сметана 15%	3	3	4	4				
Сахар-песок	5	5	5.5	5.5				
Соль йодированная	0.5	0.5	0.5	0.5				
Молоко 2,5 %	10	10	12	12				
или Вода	10	10	12	12				
<b>В Ы Х О Д</b>	130		150					

**Технология приготовления:**

В протертый творог добавляют яичные желтки .растертые с сахаром охлажденный сваренный до полуготовности рис, размягченное сливочное масло.соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом (2г .от нормы) емкость смазывают сверху сметанной и запекают в жарочном шкафу в течении 20-30 мин.при температуре 220-250\*С. Отпускают с молочным или сладким соусом.

Требование к качеству:

Внешний вид: сохранена форма.без трещин.полит соусом.

Консистенция : нежная.рис равномерно распределен .

Цвет: светло-коричневый, золотистый, на разрезе- белый с вкраплениям и риса.

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Запах: творога, продуктов, входящих в блюдо

**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	130	25.49	10.89	8.93	235.63	202.75	1.07	0.06	0.4	0.67
Детсад	150	28.2	13.5	9.91	273.88	225.13	1.22	0.07	0.45	0.75

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г.Челябинска"

\_\_\_\_\_ О. А. Бура