

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

Запеканка из творога с молоком сгущенным

Рецептура № 313

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Творог | 144 | 143 | 173 | 172 |
| Мука пшеничная | 12 | 12 | 15 | 15 |
| или Крупа манная | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Молоко питьевое для каши | 36 | 36 | 44 | 44 |
| Яйцо куриное | 12 | 12 | 15 | 15 |
| Сахар | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Ванилин | 0,01 | 0,01 | 0,012 | 0,012 |
| Сметана | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Сухари пшеничные | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Масло сливочное для смазки | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса готовой запеканки | | 150 | | 180 |
| Молоко сгущенное с сахаром | 20,2 | 20 | 20,2 | 20 |
| Выход готового блюда | | 170 | | 200 |

Технология приготовления

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 мин. Протёртый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной и охлаждённой манной крупой, яйцами, сахаром. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280°C 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Запеканку запеченную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, со сгущенным молоком

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового

Вкус: Слегка сладкая, без лишней кислотности

Запах: Запеченного творога со сгущенным молоком

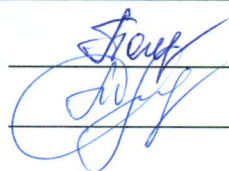
Консистенция: Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 23,8 | 14,5 | 23,5 | 320 | 170 |
| 26,3 | 17,2 | 29,2 | 377 | 200 |

Калькулятор

Зав. производством



Полякова М.М.

Пыхтина С.М.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

44

Наименование блюда: **Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным**

Рецептура № 10/5 колонка

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|----------------------------------|-------------------------------|---------------|-------------------|---------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Творог | 123 | 120 | 140 | 137 |
| Крупа манная | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Яйца | 24 | 24 | 24 | 24 |
| Сахар | 12 | 12 | 14 | 14 |
| Крошка | | 30 | | 33 |
| Мука пшеничная | 12 | 12 | 14 | 14 |
| Масло сливочное | 12 | 12 | 14 | 14 |
| Сахар | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Масло сливочное для смазки листа | 3 | 3 | 4,5 | 4,5 |
| Масса готовой запеканки | | 180 | | 200 |
| Сгущённое молоко с сахаром | 20,2 | 20 | 20,2 | 20 |
| Выход готового блюда | | 180/20 | | 200/20 |

Технология приготовления

В протертый творог добавляют яйца растертые с сахаром, просеянную манную крупу. Массу тщательно перемешивают. **Для крошки:** муку, масло сливочное, сахар смешивают и протирают через сито. На смазанный маслом противень выкладывают три части крошки, затем выкладывают подготовленную творожную массу слоем 3-4 см и сверху посыпают оставшейся крошкой. Выпекают при температуре 220 -280°C в течение 20-30 минут. Запеканку запеченную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи не ниже 65°C . Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с крошкой на поверхности, без трещин, политы сгущённым молоком

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового

Вкус: Запеченного творога в сочетании со сгущенным молоком

Запах: Запечённого творога, с сгущённым молоком

Консистенция: Мягкая, рыхлая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|----------------------------------|----------|
| 15,5 | 12,9 | 31,7 | 305 | 180/20 |
| 18,5 | 14,4 | 44,0 | 380 | 200/20 |

Калькулятор

Зав. производством





Полякова М.М.

Пыхтина С.М.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48Наименование блюда Омлет натуральный с маслом с подгарнировкой

Рецептура № 284; 76

колонка

По сборнику рецептур блюды и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996гПо сборнику рецептур блюды и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|------------------------------|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Яйцо | 114 | 114 | 125 | 125 |
| Молоко питьевое | 43 | 43 | 47 | 47 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| Масса готового омлета | | 150 | | 165 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Икра морковная | | 30 | | 30 |
| Морковь | 38 | 30 | 38 | 30 |
| Томатное пюре | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 7 | 6 |
| Сахар | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| Лимонная кислота | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Выход готового блюда | | 180 | | 200 |

Технология приготовления

К взбитым яйцам добавляют молоко и соль. Смесь слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 мин при температуре 180-200°C. При подаче нарезают на порционные куски и поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения, сбоку укладывают подгарнировку. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Подгарнировка: Морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый мелко шинкуют, бланшируют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного 5-10 мин, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-7 мин. Измельченную морковь соединяют с припущенным луком, добавляют сахар, соль по вкусу и при постоянном помешивании хорошо прогревают.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски - в виде квадрата, политы сливочным маслом. Толщина слоя готового блюда не более 2,5-3 см. Сбоку уложена подгарнировка

Цвет: Поверхности - румяный, в разрезе светло - жёлтый. Овощей - оранжевый

Вкус: Свежих яиц и овощей, умеренно солёный

Запах: Запеченных яиц с приятным ароматом овощей

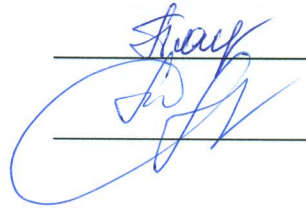
Консистенция: Упругая, пышная, пористая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 15,5 | 17,3 | 6,2 | 246 | 180 |
| 17,2 | 19,2 | 6,2 | 266 | 200 |

Калькулятор

Зав. производством



Полякова М.М.

Пыхтина С.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование блюда Пудинг из творога с яблоками с молоком сгущенным

Рецептура № 54-4т-2020

колонка

По сборнику рецептов для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, и типовых меню 2021г, г. Новосибирск

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|----------------------------------|-------------------------------|---------------|-------------------|---------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Творог | 123 | 122 | 137 | 136 |
| Яблоки свежие | 60 | 42 | 67 | 47 |
| Сметана | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Яйцо куриное | 18 | 18 | 20 | 20 |
| Сахар | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Крупа манная | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Ванилин | 0,01 | 0,01 | 0,012 | 0,012 |
| Сухари | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Масло сливочное для смазки листа | 3,5 | 3,5 | 4 | 4 |
| Масса готового пудинга | | 180 | | 200 |
| Молоко сгущенное с сахаром | 20,2 | 20 | 20,2 | 20 |
| Выход готового блюда | | 180/20 | | 200/20 |

Технология приготовления

Яблоки моют проточной водой, очищают от кожуры и сердцевин, протирают. В горячей воде (10-15 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протёртый творог добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, охлаждённую заваренную манную крупу, размягчённое масло сливочное, протертые яблоки, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см на смазанный маслом противень (или форму), поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 20-30 мин при температуре 220-280°C. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запечённый на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Подают пудинг со сгущенным молоком. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, со сгущённым молоком

Цвет: Корочки – золотисто-жёлтый, на разрезе – светло-жёлтый или светло-кремовый

Вкус: Слегка сладкий, без лишней кислотности

Запах: Запечённого творога, с ароматом яблок

Консистенция: Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 17,5 | 14,6 | 30,6 | 324 | 180/20 |
| 19,2 | 19,2 | 33,6 | 384 | 200/20 |

Калькулятор

Зав. производством



Полякова М.М.

Пыхтина С.М.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

Наименование блюда

Суфле творожное с молоком сгущенным

Рецептура № 365

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|----------------------------------|-------------------------------|---------------|-------------------|---------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Творог | 158 | 157 | 175 | 174 |
| Сметана | 17 | 17 | 19 | 19 |
| Яйца | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Сахар | 14 | 14 | 15 | 15 |
| Мука пшеничная | 14 | 14 | 15 | 15 |
| Масло сливочное для смазки листа | 4,2 | 4,2 | 4,5 | 4,5 |
| Масса готового изделия | | 180 | | 200 |
| Молоко сгущенное с сахаром | 20,2 | 20 | 20,2 | 20 |
| Выход готового блюда | | 180/20 | | 200/10 |

Технология приготовления

Творог протирают и смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, муку пшеничную просеянную, соль. Массу вымешивают. Яичные белки взбивают в густую пену и в несколько приёмов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая сверху вниз. Затем приготовленную массу выкладывают на лист смазанный маслом, слоем не более 3-4 см и запекают в жарочном шкафу в течении 20-30 мин при температуре 220-280°C. При отпуске суфле нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы. Подают с молоком сгущенным. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой поверхностью, с молоком сгущенным

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового

Вкус: Слегка сладкая, без лишней кислотности, умеренно солёная

Запах: Запечённого творога


Консистенция: Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 16,2 | 13,9 | 27,0 | 297,9 | 180/20 |
| 19,1 | 15,1 | 38,9 | 368 | 200/20 |

Калькулятор

Зав. производством



Полякова М.М.

Пыхтина С.М.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**Наименование блюда **Суфле " Чизкейк" (творожное с печеньем) с молоком сгущенным**

Рецептура № 19/5 колонка

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|----------------------------------|-------------------------------|---------------|-------------------|---------------|
| | с 7 до 11 лет | | с 12 лет и старше | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Печенье сахарное | 36 | 36 | 40 | 40 |
| Творог | 136 | 134 | 151 | 149 |
| Мука пшеничная | 15 | 15 | 17 | 17 |
| Яйца | 18 | 18 | 20 | 20 |
| Сахар | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Сметана | 14 | 14 | 15 | 15 |
| Сухари пшеничные | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Масло сливочное для смазки листа | | 4 | | 5 |
| Масса готового суфле | | 180 | | 200 |
| Молоко сгущенное с сахаром | 20,2 | 20 | 20,2 | 20 |
| Выход готового блюда | | 180/20 | | 200/20 |

Технология приготовления

Творог протирают с мукой пшеничной, яичные желтки перетирают с сахаром и вводят в подготовленную протертую массу, добавляют 60% от нормы сметаны. Печенье измельчают в крупную крошку (для этого толкут в отдельной емкости), добавляют в творожную массу и перемешивают. Яичные белки, взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают оставшейся сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280°C до образования на поверхности румяной корочки. Чизкейк запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы с равномерно запеченной поверхностью, рядом молоко сгущенное с сахаром

Цвет: Корочки – бледно-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – светло-желтый или светло-кремовый с наличием печенья

Вкус: Характерный для запеченного творожного блюда с печеньем (без затхлого, кислого, прогорклого и других посторонних) в сочетании с молоком сгущенным

Запах: Характерный для запеченного творожного блюда (без затхлого, кислого, прогорклого и других посторонних), с ароматом печенья

Консистенция: Однородная, мягкая, нежная, с наличием кусочков печенья; слегка твердая у корочки

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Выход, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|----------|
| 13,5 | 10,8 | 31,2 | 276 | 180/20 |
| 16,3 | 11,9 | 34,3 | 310 | 200/20 |

Калькулятор

Зав. производством



Полякова М.М.

Пыхтина С.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

Наименование блюда Яйцо вареное
Рецептура № 300 колонка _____

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |
|-------------------------------|-------------------------------|--------------|--|
| | 1 порция | | |
| | брутто, г | нетто, г | |
| Яйцо куриное (шт.) | 1 | 1 | |
| Выход готового изделия | | 1 шт. | |

Технология приготовления

Обработанные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 минут после закипания воды. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование к качеству

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет в меру плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|
| 5,1 | 4,1 | 0,3 | 58 |

Калькулятор

Зав. производством

Полякова М.М.

Пыхтина С.М.