

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога со сметаной

Номер рецептуры: 326

Наименование сборника рецептур: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Творог полужирный 2014	141,007000	140,000000	14,100700	14,000000
Крупа манная 2014	10,000000	10,000000	1,000000	1,000000
Сахар 2014	10,000000	10,000000	1,000000	1,000000
Яйцо 2014	100,000000	4,000000	10,000000	0,400000
Масло сливочное 2014	5,000000	5,000000	0,500000	0,500000
Мука пшеничная 2014	5,000000	5,000000	0,500000	0,500000
Сметана 2014	24,672000	24,000000	2,467200	2,400000
Выход:		170,000000		17,000000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	40,300	Ca (мг):	170,000
Жиры (г):	12,100	Mg (мг):	35,000
Углеводы (г):	36,500	Fe (мг):	3,300
Эн. ценность (ккал):	252,000	C (мг):	0,700

Технология приготовления:

Протёртый творог смешать с проосеянной мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлаждённой манной крупой, взбитыми яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выложить слоем 3 - 4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разровнять, смазать сметаной, запечь в жарочном шкафу 20 -30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

При отпуске нарезать на куски квадратной или прямоугольной формы. Запеканку полить