\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 238

**Технологическая карта № 56**

**Запеканка из творога с морковью**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Творог | 82,7 | 81 |
| Крупа манная | 10 | 10 |
| Сахар | 12 | 12 |
| Морковь (до 1.01) | 20,4 | 16,3 |
| или морковь (с 1.01) | 21,7 | 16,3 |
| Яйца | 7 | 7 |
| Молоко | 27 | 27 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Сухари | 6 | 6 |
| Сметана | 6 | 6 |
| Соль | 0,44 | 0,44 |
| Масса готовой запеканки | - | 150 |
| Соус фруктовый (ТК №89, 90, 91, 92) | - | 30 |
| **Выход** | **-** | **150/30** |

**Технология приготовления**

Морковь мелко шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (15 мл на порцию) и охлажденной крупой, сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-250 0С до образования на поверхности румяной корочки.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 20,99 | 18,52 | 42,80 | 421,87 | 1,28 |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_