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

наименование организации или предприятия

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

Номер рецептуры: 232

**Технологическая карта № 45**

**Сырники с картофелем**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Творог | 61 | 60 |
| Картофель (с 1.09 по 31.10) | 56 | 42 |
| или картофель (1.11-31.12) | 60 | 42 |
| или картофель (с 1.01 по 29.02) | 64,6 | 42 |
| или картофель (с 1.03) | 70 | 42 |
| Масса отварного протертого картофеля | - | 40 |
| Яйца | 1/10 шт. | 4 |
| Мука пшеничная | 12 | 12 |
| Масса полуфабриката | - | 114 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| **Выход** | **-** | **100** |

**Технология приготовления**

Вареный картофель пропускают через протирочную машину, добавляют протертый творог, сырые яйца, 2/3 муки, соль и перемешивают. Полученную массу формуют, панируют в оставшейся муке и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 0С в течение 15-20 минут.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 12,61 | 9,47 | 16,10 | 200,1 | 4,35 |

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