



УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №320

Наименование изделия: Запеканка морковная с творогом

Номер рецептуры: 320

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Морковь	154	154						
Масло сливочное	290	290						
Молоко	590	590						
Масса припущенной моркови	25	25						
Крупа манная	-	960						
Творог	25	25						
Яйца								
Сахар								
Сухари пшеничные								
Сметана								
Масса полуфабриката								
Масса готовой запеканки								
Итого:			13,1	10,0	15,6	0,3	27,3	290

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,11	0,26	2,4	146	1,4

Выход: 150

Технология приготовления: Морковь нарезают соломкой, припускают со сливочным маслом (1/3 нормы) в молоке. В конце припускания всыпают постепенно манную крупу и варят при помешивании 10 – 15 минут, затем охлаждают до температуры 40 – 50°С и вволят протертый творог, сырые яйца, сахар, соль. Смесь перемешивают и выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, слоем 3,0 см. Поверхность запеканки разравнивают, смазывают сметаной, наносят узор и запекают при температуре 250°С до образования легкой корочки, затем в жарочном шкафу с температурой 160 – 180°С 15 – 20 минут.

Отпускают с молочным или сметанным соусом.

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Поверхность имеет не грубую золотистую корочку, цвет запеканки розовато – белый, морковь и творог мягкие. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.