

УТВЕРЖДЕНО
 приказом заведующего МАДОУ
 «Детский сад №23» г. Усинска
 №102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №327

Наименование изделия: Сырники из творога запеченные

Номер рецептуры: 327

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур 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.		
Творог	136	135						
Крупа манная	11	11						
Яйца	1/8 шт.	5						
Сахар	15	15						
Ванилин	0,02	0,02						
Мука пшеничная	10	10						
Сметана	5	5						
Масса полуфабриката	-	176						
Масло сливочное (для смазки)	2	2						
Масса готовых сырников	-	150						
Итого:			24,0	21,9	18,5	0,2	31,0	386

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,09	0,35	0,4	205	1,0

Выход: 150

Технология приготовления: Рекомендуется готовить из обезжиренного творога. В протертый творог добавляют манную крупу, сырые яйца, сахар, йодированную соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5 – 6 см., нарезают поперек панируют в муке (1/2 нормы), формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см., по 3 штуки на порцию, укладывают в смазанную сливочным маслом емкость. Сметану смешивают с оставшейся мукой. Полученной смесью смазывают поверхность сырников и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C 10 – 20 минут, до образования корочки, затем в камере с температурой 180 - 200°C 15 – 20 минут. Подают, поливая соусом молочным, или молочным сладким, или сладким фруктовым.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более одного – двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Форма круглая, приплюснутая, без трещин. Консистенция нежная, без комочков, не промешанных продуктов. Без посторонних привкусов и запахов.