Стельмах Людмила Геннадьевна

Подписан: Стельмах Людмила Геннадьевна
DN: C=RU, S=Краснодарский край, L=Армавир, T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА № 1, SNILS=06531993175, INN=230201306709, E=stelmax_lg@mail.ru, G=Людмила Геннадьевна, SN=Стельмах, CN=Стельмах Людмила Геннадьевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2023-01-09 16:09:09

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ № 1
_____Л.Г.Стельмах
приказ № 55 от 09.01.2023 г

Технологическая карта № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Сырники из творога со сметаной (сгущенным молоком)»**
Номер рецептуры: 261
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Творог	50		49	
Мука пшеничная	20		20	
Яйца	1/8		5	
Сахар	8		8	
Масло растительное	10		10	
Сметана	10		10	
ВЫХОД:			85	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,3	6,33	5,83	116,00	0,13

Технология приготовления:
В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде.
Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, слегка обжаривают с обеих сторон, на растительном масле, после чего запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 20-25 минут.

Требования к качеству:
Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые сметаной или сгущенным молоком
Консистенция: творога – мягкая, нежная, однородная
Цвет: золотистый, недопустимы на поверхности трещины и разрыв панировки
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо