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 16:10:58

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

Технологическая карта № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Лапшевник из творога со сметаной»**
Номер рецептуры: 226
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – М.: ДеЛи плюс, 2016 г. Москва.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Макаронные изделия	5	10	5	10
Творог	80	110	80	110
Яйца	0,1	0,125	0,1	0,125
Сахар	8	10	8	10
Сметана	14	17	14	17
Масло сливочное	2	3	2	3
ВЫХОД:			118	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,13	8,88	23,75	215,45	0,10
12,88	11,28	30,19	273,87	0,13

Технология приготовления:
Макаронные изделия варят, откидывают. Протертый творог смешивают с яйцами и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 20 -30 минут при температуре 220-280 градусов. При подаче нарезают на порции.

Требования к качеству:
Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.
Консистенция: рыхлая, мягкая, сочная.
Цвет: корочки золотистый, на разрезе - от светло - кремового до кремового.
Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый.
Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями.