

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.н039-2

Наименование блюда: Запеканка творожная 140 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,00187	0,00187
Сахар	Дети	0,00467	0,00467
Яйцо	Дети	0,15867	0,15867
Сметана	Дети	0,00187	0,00187
Молоко	Дети	0,02333	0,02333
Манка	Дети	0,00747	0,00747
Творог	Дети	0,12133	0,12133
Масло растительное	Дети	0,00187	0,00187

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,01812
Жиры, г	0,02392
Углеводы, г	0,01341
Калорийность, ккал	382,04808

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	1,12

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В горячем молоке растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный растительным маслом противень слоем 3 - 4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 С до образования корочки, затем в камере с температурой 180 - 200 С до готовности 15 мин. Готовность определяют по уплотнению структуры - запеканка отделяется от стенок противня. За 5 мин до готовности поверхность запеканки смазывают сливочным маслом.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.17/5/3

Наименование блюда: Пудинг из творога 130 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,0039	0,0039
Сахар	Дети	0,0091	0,0091
Соль	Дети	0,00065	0,00065
Яйцо	Дети	0,1625	0,1625
Сметана	Дети	0,0026	0,0026
Изюм	Дети	0,0133	0,0133
Манка	Дети	0,0104	0,104
Творог	Дети	0,0995	0,0095
Масло растительное	Дети	0,0026	0,0026
Сухари панировочные	Дети	0,0026	0,0026

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,01269
Жиры, г	0,00869
Углеводы, г	0,08841
Калорийность, ккал	509,442

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	1,3

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:
Технология приготовления

В протертый творог добавляют манную крупу, перебранный и промытый изюм, желтки яиц, растертые с сахаром, соль, перемешивают и вводят взбитые до густой пены белки яиц. Полученную массу выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С до образования золотистой корочки 20-30 мин. Готовый пудинг через 5-10 мин. порционируют, при отпуске поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.11/5/1

Наименование блюда: Запеканка из творога с изюмом 120 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,0084	0,0084
Соль	Дети	0,0006	0,0006
Яйцо	Дети	0,12	0,12
Сметана	Дети	0,006	0,006
Изюм	Дети	0,00612	0,006
Манка	Дети	0,0084	0,0084
Творог	Дети	0,10505	0,104
Масло растительное	Дети	0,0012	0,0012
Вода	Дети	0,0156	0,0156

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,01533
Жиры, г	0,01914
Углеводы, г	0,02002
Калорийность, ккал	347,012

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	1,08

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Промытый изюм заливают кипятком на 20 мин. для набухания, затем воду сливают. В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде (10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу, набухший изюм, сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость слоем 3-4 см, поверхность, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С до образования золотистой корочки 20-30 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин. порционируют. При отпуске нарезанную на порционные куски запеканку поливают соусом.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.13/5/6

Наименование блюда: Запеканка из творога с морковью 130 гр

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,0065	0,0065
Морковь	Дети	0,03738	0,0299
Сахар	Дети	0,0065	0,0065
Соль	Дети	0,00065	0,00065
Яйцо	Дети	0,13	0,13
Сметана	Дети	0,0065	0,0065
Молоко	Дети	0,0052	0,0052
Манка	Дети	0,0065	0,0065
Творог	Дети	0,09285	0,091
Масло растительное	Дети	0,0026	0,0026
Сухари панировочные	Дети	0,0026	0,0026
Вода	Дети	0,013	0,013

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,0151
Жиры, г	0,02655
Углеводы, г	0,01893
Калорийность, ккал	372,658

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	1,56

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают до размягчения с молоком и сливочным маслом, манную крупу заваривают в кипящую воду, помешивая до набухания. В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С припущенную морковь, заваренную манную крупу, сырые яйца, сахар, соль и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость слоем 3-4 см, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин. Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют. Отпускают с

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.17/5/3

Наименование блюда: Пудинг из творога 130 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,0039	0,0039
Сахар	Дети	0,0091	0,0091
Соль	Дети	0,00065	0,00065
Яйцо	Дети	0,1625	0,1625
Сметана	Дети	0,0026	0,0026
Изюм	Дети	0,0133	0,0133
Манка	Дети	0,0104	0,104
Творог	Дети	0,0995	0,0095
Масло растительное	Дети	0,0026	0,0026
Сухари панировочные	Дети	0,0026	0,0026

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,01269
Жиры, г	0,00869
Углеводы, г	0,08841
Калорийность, ккал	509,442

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	1,3

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В протертый творог добавляют манную крупу, перебранный и промытый изюм, желтки яиц, растертые с сахаром, соль, перемешивают и вводят взбитые до густой пены белки яиц. Полученную массу выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом растительным и посыпанную сухарями, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 °С до образования золотистой корочки 20-30 мин. Готовый пудинг через 5-10

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.038/6**Наименование блюда:** Омлет натуральный 130 гр**Вид обработки:** Термообработка**Рецептура (раскладка продуктов) блюда:**

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	Дети	0,0026	
Яйцо	Дети	2,145	
Молоко	Дети	0,052	
Масло растительное	Дети	0,0026	

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):**Содержание питательных веществ блюда:**

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,01165
Жиры, г	0,01433
Углеводы, г	0,00282
Калорийность, ккал	208,208

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,52

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:**Технология приготовления**

Яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Затем вливают в разогретую смазанную маслом сковороду и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду и соединять с общей массой. За несколько минут до готовности поверхность омлета промазывают сливочным маслом. Перед подачей нарезают на порции.

Температура подачи 65 С.

Содержание в сырьевом наборе на выход 60 гр омлета составляет - 67