

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 230

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Вареники ленивые (отварные)

**Номер рецептуры:**

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Вареники ленивые (полуфабрикат) № 229	-	226.2	-	22620
~ Масса отварных вареников	-	238.1	-	23810
Масло сливочное	11.9	11.9	1190	1190
или Сахарный песок	23.8	23.8	2380	2380
<b>Выход: 250</b>	-	-	-	-

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	35.3	Са (мг)	226.9
Жиры (г):	25.85	Mg (мг)	44.05
Углеводы (г):	36.45	Fe (мг)	1.38
Эн. ценность (ккал):	519.05	C (мг)	0.45

**Технология приготовления:** с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Отпускают с маслом или сахаром.

Требования к качеству Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы Консистенция: однородная, мягкая, сочная Цвет: белый Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: продуктов, входящих в блюдо