

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 913

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сметана с творогом

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Сливки, 35% жирности | 90 | 90 | 9000 | 9000 |
| или Сметана, 36% жирности | 90 | 90 | 9000 | 9000 |
| Рафинадная пудра | 15 | 15 | 1500 | 1500 |
| Выход: 100 | - | - | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | | | |
|----------------------|--------|---------|------|
| Белки (г): | 1.98 | Са (мг) | 77.7 |
| Жиры (г): | 31.5 | Mg (мг) | 6.3 |
| Углеводы (г): | 17.85 | Fe (мг) | 0.22 |
| Эн. ценность (ккал): | 359.07 | C (мг) | 0.18 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В чистую охлажденную посуду наливают на 1/3 ее объема холодные сливки или сметану и взбивают до тех пор, пока не образуется густая, пышная устойчивая пена. В сливки или сметану взбитые добавляют при помешивании рафинадную пудру. При отпуске сливки или сметану взбитые кладут в креманку. Сливки взбитые можно отпускать с вареньем, или апельсинами, или мандаринами (30 г на порцию), или шоколадом (3-5 г на порцию).