

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. Организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 263

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сырники из творога

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептов: ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Творог 9% | 101 | 100 | 10100 | 10000 |
| Пшеничная мука, высшего сорта | 14 | 14 | 1400 | 1400 |
| или Пшеничная мука, первого сорта | 14 | 14 | 1400 | 1400 |
| Яйцо | 4 | 4 | 400 | 400 |
| Соль поваренная пищевая | 0.25 | 0.25 | 25 | 25 |
| Экстракт фукуса сухой "Реликт" | 0.08 | 0.08 | 8 | 8 |
| ~ Масса полуфабриката | - | 118 | - | 11800 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 200 | 200 |
| ~ Масса сырников готовых | - | 100 | - | 10000 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 300 | 300 |
| Выход: 100 | - | - | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | | | |
|----------------------|-------|---------|------|
| Белки (г): | 16.1 | Ca (мг) | 5.18 |
| Жиры (г): | 13.34 | Mg (мг) | 2.3 |
| Углеводы (г): | 12.72 | Fe (мг) | 0.19 |
| Эн. ценность (ккал): | 303 | C (мг) | 0 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В протертый творог добавляют 2/3 части просеянной муки от рецептурной нормы, яйца куриные сырые, сахар-песок (рецептура № 1), экстракт фукуса сухой "Реликт", предварительно растворенный в воде с температурой от 20 до 30°C, взятых в соотношении 1:10, соль поваренную йодированную. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке пшеничной (1/3 часть от рецептурной нормы), придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в духовом шкафу при температуре 200-220°C в течение 15-20 мин до готовности и образования румяной корочки на поверхности сырников. Отпускают сырники с маслом сливочным прокипяченным или с

соусом молочным (сладким), или с соусом ягодным, или фруктовым. Температура подачи: не ниже 65°C.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Для диет 7, 10 Сырники готовят без соли поваренной. Для диет 8, 10 сырники готовят без сахара-песка.