



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Суфле " Чизкейк" (творожное с печеньем) с молоком

Наименование блюда

сгущенным

Рецептура № 19/5

колонка

По сборнику

технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях,
2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печенье сахарное	36	36	40	40
Творог	136	134	151	149
Мука пшеничная	15	15	17	17
Яйца	18	18	20	20
Сахар	9	9	10	10
Сметана	14	14	15	15
Сухари пшеничные	9	9	10	10
Масло сливочное для смазки листа		4		5
Масса готового суфле		180		200
Молоко сгущенное с сахаром	20,2	20	20,2	20
Выход готового блюда		180/20		200/20

Технология приготовления

Творог протирают с мукой пшеничной, яичные желтки перетирают с сахаром и вводят в подготовленную протертую массу, добавляют 60% от нормы сметаны. Печенье измельчают в крупную крошку (для этого толкут в отдельной емкости), добавляют в творожную массу и перемешивают. Яичные белки, взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают оставшейся сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280°C до образования на поверхности румяной корочки. Чизкейк запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы с равномерно запеченной поверхностью, рядом молоко сгущенное с сахаром

Цвет: Корочки – бледно-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – светло-желтый или светло-кремовый с наличием печенья

Вкус: Характерный для запеченного творожного блюда с печеньем (без затхлого, кислого, прогорклого и других посторонних) в сочетании с молоком сгущенным

Запах: Характерный для запеченного творожного блюда (без затхлого, кислого, прогорклого и других посторонних), с ароматом печенья

Консистенция: Однородная, мягкая, нежная, с наличием кусочков печенья; слегка твердая у корочки

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
13,5	10,8	31,2	276	180/20
16,3	11,9	34,3	310	200/20

Зав. производством  Смирнова Ю.С.

Технолог  Зырянцева А.С.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда Суфле творожное с молоком сгущенным

Рецептура № 365 колонка _____

По сборнику рецептур блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	158	157	175	174
Сметана	17	17	19	19
Яйца	9	9	10	10
Сахар	14	14	15	15
Мука пшеничная	14	14	15	15
Масло сливочное для смазки листа	4,2	4,2	4,5	4,5
Масса готового изделия		180		200
Молоко сгущенное с сахаром	20,2	20	20,2	20
Выход готового блюда		180/20		200/10

Технология приготовления

Творог протирают и смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, муку пшеничную просеянную, соль. Массу вымешивают. Яичные белки взбивают в густую пену и в несколько приёмов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая сверху вниз. Затем приготовленную массу выкладывают на лист смазанный маслом, слоем не более 3-4 см и запекают в жарочном шкафу в течении 20-30 мин при температуре 220-280°C. При отпуске суфле нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы. Подают с молоком сгущенным. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой поверхностью, с молоком сгущенным

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового

Вкус: Слегка сладкая, без лишней кислотности, умеренно солёная

Запах: Запечённого творога

Консистенция: Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
16,2	13,9	27,0	297,9	180/20
19,1	15,1	38,9	368	200/20

Зав. производством _____ Смирнова Ю.С.

Технолог _____ Зырянцева А.С.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда **Омлет натуральный с маслом с поджаривкой**

Рецептура № 284; 76

колонка

По сборнику рецептов блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

По сборнику рецептов блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	114	114	125	125
Молоко питьевое	43	43	47	47
Масло растительное	2,5	2,5	3	3
Масса готового омлета		150		165
Масло сливочное	5	5	5	5
Икра морковная		30		30
Морковь	38	30	38	30
Томатное пюре	3	3	3	3
Лук репчатый	7	6	7	6
Сахар	0,4	0,4	0,4	0,4
Лимонная кислота	0,01	0,01	0,01	0,01
Масло растительное	3	3	3	3
Выход готового блюда		180		200

Технология приготовления

К взбитым яйцам добавляют молоко и соль. Смесь слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 мин при температуре 180-200°C. При подаче нарезают на порционные куски и поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения, сбоку укладывают поджаривку. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Поджаривка: Морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый мелко шинкуют, бланшируют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного 5-10 мин, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-7 мин. Измельченную морковь соединяют с припущенным луком, добавляют сахар, соль по вкусу и при постоянном помешивании хорошо прогревают.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски - в виде квадрата, политы сливочным маслом. Толщина слоя готового блюда не более 2,5-3 см. Сбоку уложена подгарнировка

Цвет: Поверхности - румяный, в разрезе светло - жёлтый. Овощей - оранжевый


Вкус: Свежих яиц и овощей, умеренно солёный

Запах: Запеченных яиц с приятным ароматом овощей

Консистенция: Упругая, пышная, пористая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
15,5	17,3	6,2	246	180
17,2	19,2	6,2	266	200

Зав. производством  Смирнова Ю.С.

Технолог  Зырянцева А.С.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным

Рецептура № 10/5 колонка

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	123	120	140	137
Крупа манная	6	6	7	7
Яйца	24	24	24	24
Сахар	12	12	14	14
Крошка		30		33
Мука пшеничная	12	12	14	14
Масло сливочное	12	12	14	14
Сахар	6	6	7	7
Масло сливочное для смазки листа	3	3	4,5	4,5
Масса готовой запеканки		180		200
Сгущенное молоко с сахаром	20,2	20	20,2	20
Выход готового блюда		180/20		200/20

Технология приготовления

В протертый творог добавляют яйца растертые с сахаром, просеянную манную крупу. Массу тщательно перемешивают. **Для крошки:** муку, масло сливочное, сахар смешивают и протирают через сито. На смазанный маслом противень выкладывают три части крошки, затем выкладывают подготовленную творожную массу слоем 3-4 см и сверху посыпают оставшейся крошкой. Выпекают при температуре 220 -280°C в течение 20-30 минут. Запеканку запеченную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи 65°C . Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с крошкой на поверхности, без трещин, политы сгущенным молоком

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового

Вкус: Запеченного творога в сочетании со сгущенным молоком


Запах: Запеченного творога, с сгущенным молоком

Консистенция: Мягкая, рыхлая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
15,5	12,9	31,7	305	180/20
18,5	14,4	44,0	380	200/20


Зав. производством _____  Смирнова Ю.С.

Технолог  Зырянцева А.С.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
23,8	14,5	23,5	320	170
26,3	17,2	29,2	377	200

Зав. производством  Смирнова Ю.С.

Технолог  Зырянцева А.С.