**Технологическая карта № 339**

**Наименование изделия: Лапшевник с творогом**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | Химический состав,г |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг |
| ЛапшаВода для варки лапшиТворогЯйцоСахарМасло слив.Сухари пшенич.СметанаМасса полуфабрикатаМасса лапшевника | 3680511\8532,52,5-- | 3680505532,52,5175150 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 16,11 | 8,79 | 21,06 | 223,33 | 0,13 |

**Выход: 150**

**Технологическая карта № 333**

**Наименование изделия: Сырники с морковью**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | Химический состав,г |
| Брутто,г | Нетто,г | Белки, | Жиры,г | Углеводы,г | Ккал | Вит.С,мг |
| ТворогМорковьМасло сливочноеКрупа маннаяЯйцаСахарМука пшеничнаяМасса полуфабрикатаМасло сливочноеМасса сырников | 106,5422,23,71\71119-- | 105332,23,7611191705150 |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  | 20,82 | 15,52 | 30,78 | 349,63 | 0,67 |

**Выход: 150**

**Технология приготовления:** лапшу варят, не откидывая. Творог, протертый или пропущенный через мясорубку, смешивают с сырыми яйцами, йодированной солью, сахаром и соединяют с вареной лапшой, предварительно охлажденной до 60 С. Массу раскладывают слоем 3,0 см на смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями противень или порционные сковороды, поверхность смазывают яйцом со сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 15 минут при температуре 250 С, затем при температуре 200 С 15-20 минут.

Нарезают на порции и отпускают лапшевник с соусом молочным, молочным сладким**.**

**Температура подачи**: 65 С.

**Срок реализации:** не более 2 часов с момента приготовления.

**Требования к качеству:** лапшевник аккуратно нарезан на порции, полит соусом. Колер золотистый, ровный, на разрезе - белый. Лапша мягкая, сохранила форму. Вкус свойственный входящим в него продуктам.

**Технология приготовления**: очищенную сырую морковь нарезают тонкой короткой соломкой, припускают до размягчения в небольшом количестве воды (10% воды к массе нетто моркови) с добавлением сливочного масла, Затем всыпают манную крупу и, помешивая, проваривают 10-15 минут. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, сырыми яйцами, сахаром и 2\3 частями муки. Полученную массу дозируют, формируют по 3 штуки на порцию, панируют в оставшейся муке, обжаривают основным способом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 С в течение 5 минут. Или запекают при температуре 250 С 10-15 минут, затем при температуре 200 С 10-15 минут.

Отпускают по 3 штуки на порцию, поливая соусом молочным сладким или сметанным.

**Температура подачи**: 65 С.

**Срок реализации**: не более 2 часов с момента приготовления.

**Требования к качеству**: сырники круглые, приплюснутые, розового цвета, сочные, рыхлые, с привкусом моркови, без кусочков не промешанных продуктов. Не допускается грубая корочка, посторонние вкусы и запахи.