МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
C=RU, S=Краснодарский край, STREET=ул. Ставропольская 13, L="г. Армавир, поселок Центральной усадьбы, совхоза Юбилейный", T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39, ОГРН=1022300641956, СНИЛС=10800378922, ИНН ЮЛ=2302030478, ИНН=230211565685, E=osemina82@gmail.com, G=Ольга Леонидовна, SN=Семина, CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
Я являюсь автором этого документа

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 39
_____ О.Л. Семина

Технологическая карта № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Вареники ленивые со сметаной»**
Номер рецептуры: 244
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – М.: ДеЛи плюс, 2016 г. Москва.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Творог	90	110	90	110
Мука пшеничная	30	35	30	35
Сахар	8	10	8	10
Яйца	0,1	0,125	0,1	0,125
Масло сливочное	2	3	2	3
Сметана	14	16	14	16
ВЫХОД:			140	170

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
17,19	11,51	27,92	288,96	0,57
20,30	13,97	34,25	350,88	0,70

Технология приготовления:
В протертый творог вводят муку, яйца, сахар и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем раскатывают жгутом толщиной 2 см и нарезают на кусочки шириной 1-1,5 см. Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Отпускают с прокипяченным маслом и сметаной.

Требования к качеству:
Внешний вид: кусочки овальной формы.
Цвет: белый.
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: продуктов, входящим в блюдо