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 № 86

Наименование кулинарного изделия (блюда): **« Сырники из творога»**
Номер рецептуры: 245
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 1 порция | | | |
| | Брутто, г | | Нетто, г | |
| | ясли | сад | ясли | сад |
| Творог | 50 | 100 | 50 | 100 |
| Мука | 10 | 15 | 10 | 15 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Яйцо | 0,1 | 0,125 | 0,1 | 0,125 |
| Сахар | 8 | 12 | 8 | 12 |
| ВЫХОД | | | 174 | 258 |

Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|---|---|---|---|---|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | |
| 7,02 | 6,25 | 42,69 | 255,38 | 0,37 |
| 9,12 | 8,12 | 57,01 | 332,00 | 0,48 |

*Технология приготовления:*
В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар. Массу хорошо вымешивают, придают форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают круглую форму толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220 С в течение 15-20 минут.
Отпускают со сметаной, сгущенным молоком или повидлом.

*Требования к качеству:*
Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены; политы сметаной
Цвет: корочки-золотистый, на разрезе- светло-кремовый или желтоватый
Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности.
Запах: продуктов, входящих в состав блюда
Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная