

**Запеканка из творога с молоком сгущенным**

Рецептура № 313

колонка

По сборнику  
технологических  
нормативов

рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

**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	144	143	173	172
Мука пшеничная	12	12	15	15
или Крупа манная	10	10	12	12
Молоко питьевое для каши	36	36	44	44
Яйцо куриное	12	12	15	15
Сахар	6	6	7	7
Ванилин	0,01	0,01	0,012	0,012
Сметана	6	6	7	7
Сухари пшеничные	6	6	7	7
Масло сливочное для смазки листа	3	3	4	4
<b>Масса готовой запеканки</b>		<b>150</b>		<b>180</b>
Молоко сгущенное с сахаром	20,2	20	20,2	20
<b>Выход готового блюда</b>		<b>170</b>		<b>200</b>

**Технология приготовления**

В горячем молоке растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 мин. Протёртый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280°C 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. 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 гладкой (без трещин) поверхностью, со сгущенным молоком

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

**Вкус:** Слегка сладкая, без лишней кислотности

**Запах:** Запеченного творога со сгущенным молоком

**Консистенция:** Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

**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





**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

15

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
<b>Крошка</b>		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
<b>Масса готовой запеканки</b>		180		200
Сгущённое молоко с сахаром	20,2	20	20,2	20
<b>Выход готового блюда</b>		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 -230°C в течение 20-30 минут. Запеканку запеченную на противне, не выкладывая, разрезают 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 сгущённым молоком

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

**Вкус:** Запеченного творога в сочетании со сгущённым молоком

**Запах:** Запечённого творога, с сгущённым 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	31,2	305	180/20
18,5	14,4	44,2	380	200/20

Утверждено:  
 Директор  
 МБОУ СОШ № 1  
 наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

46

Наименование блюда **Суфле " Чизкейк" (творожное с печеньем) с молоком 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
<b>Масса готового суфле</b>		<b>180</b>		<b>200</b>
Молоко сгущенное с сахаром	20,2	20	20,2	20
<b>Выход готового блюда</b>		<b>180/20</b>		<b>200/20</b>

**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.



**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



### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, со сгущённым молоком

**Цвет:** Корочки – золотисто-жёлтый, на разрезе – светло-жёлтый или светло-кремовый

**Вкус:** Слегка сладкий, без лишней кислотности

**Запах:** Запечённого творога, с ароматом яблок

**Консистенция:** Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
17,5	14,6	30,6	324	180/20
19,2	19,2	33,6	384	200/20





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

48

### Суфле творожное с молоком сгущенным

Рецептура № 365

колонка

По сборнику рецептур блюд 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
<b>Масса готового изделия</b>		<b>180</b>		<b>200</b>
Молоко сгущенное с сахаром	20,2	20	20,2	20
<b>Выход готового блюда</b>		<b>180/20</b>		<b>200/10</b>

#### 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 светлос-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	298	180/20
19,1	15,1	38,9	368	200/20