

**Презентация о
приготовлении
поварами
школьной
столовой
горячего завтрака**

«ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ»

- Школьные завтраки – это не только важная составляющая часть дневного рациона ребенка, но и основа его физического и интеллектуального развития.





Технологическая карта № №223 2005

Наименование изделия: Запеканка творожная с молоком сгущенным

Номер рецептуры: № 223

Наименование сборника рецептур: ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ШКОЛЬНОГО

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	
Творог	141	138
Крупа манная	12	12
Яйцо	4,01	4,01
Сахарный песок	12	12
Масло сливочное несоленое "Крестьянское"	6	6
Сухари	4,01	4,01
Сметана	6	6
Молоко сгущенное	40,01	40,01
Выход:		150/40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
28,44	21,15	30,15	420,29

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,72	0,09	0,465	0,15	0,075	248,13	333,30	36,405	0,90	189,945	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с манкой, яйцами и сахаром. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280 рад. С до образования румяной корочки. при отпуске запеканку поливают молоком сгущенным. Температура подачи не ниже 65 град. С.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Запекание

**ЗАВТРАК –
ЗАЛОГ
ЗДОРОВЬЯ!**



В творог добавляем яйца, манку, сахар.



Смешиваем...



Противни смазываем сливочным маслом. добавляем панировку, чтобы избежать пригорания



Взвешиваем необходимое количество готовой творожной массы и выкладываем на противень.



Равномерно распределяем и смазываем сметаной.





Загружаем в жарочный шкаф и ждем полного приготовления.





Творожная запеканка готова!
Можно подавать.

Приятного аппетита...

