



УТВЕРЖДАЮ

Директор *Э.А. Исаева* Э.А. Исаева

Технологическая карта №

Наименование изделия: Сырники из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры:130

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	100	99
Яйца	1/10 шт.	4
Сахар	11	11
Мука пшеничная	15	15
Масса полуфабриката		125
Масло коровье сладкосливочное	3	3
Масса готовых сырников		110
Молоко сгущенное	15	15
Выход с молоком сгущенным		110/15

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,34	7,2	22,68	281,1	182,5 3	0,82	0,07	0,22	0,31

Технология приготовления

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйцо, соль. Массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Запекают сырники 20-30 минут при температуре 220-280° С до готовности. Отпускают готовые сырники с молоком сгущенным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, приплюснутая, без трещин, политы молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: творога.

Запах: слабовыраженный запах творога.