

*Блюда
из творога*

Технологическая карта № **Д07ИХ21**

Наименование изделия: **Ватрушка с творогом**

Номер рецептуры: **120**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
мука пшеничная	25	25
сахар	1,3	1,3
масло сливочное	1	1
яйцо	1,6	1,3
дрожжи	0,2	0,2
Вода	10	10
творог	16	16
мука пшеничная	0,8	0,8
масло сливочное	0,8	0,8
яйцо	1,9	1,6
сахар	1,8	1,8
мука пшеничная	1	1
яйцо	1,1	1
масло растительное	0,2	0,2
Выход:		50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	В1	В2	С
5,8	3,6	19,4	136	29,88	0,45	0,04	0,06	0,03

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. из теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5см. Делают в них углубление, которое заполняют начинкой по 30 или 15г соответственно.

После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240*С 6-8мин.

При приготовлении ватрушек с повидлом яйцом смазывают только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом.

Температура подачи 18*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: круглой формы, края гладкие, корочки тонкие, в середине начинка.

Консистенция: пористость мелкая, равномерная.

Цвет: золотисто-желтый

Вкус и запах: свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой.

Технологическая карта № **Д07ИХ21**

Наименование изделия: **Ватрушка с творогом**

Номер рецептуры: **120**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
мука пшеничная	40	40
сахар	2,08	2,08
масло сливочное	1,6	1,6
яйцо	2,56	2,08
дрожжи	0,32	0,32
Вода	16	16
творог	25,6	25,6
мука пшеничная	1,28	1,28
масло сливочное	1,28	1,28
яйцо	3,04	2,56
сахар	2,88	2,88
мука пшеничная	1,6	1,6
яйцо	1,76	1,6
масло растительное	0,32	0,32
Выход:		80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	В1	В2	С
9,28	5,76	31,04	218	47,81	0,72	0,06	0,1	0,05

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. из теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5см. Делают в них углубление, которое заполняют начинкой по 30 или 15г соответственно.

После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240*С 6-8мин.

При приготовлении ватрушек с повидлом яйцом смазывают только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом.

Температура подачи 18*С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: круглой формы, края гладкие, корочки тонкие, в середине начинка.

Консистенция: пористость мелкая, равномерная.

Цвет: золотисто-желтый

Вкус и запах: свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой.

Технологическая карта № **Д07ИО19**

Наименование изделия: **Дучмаки с творогом**

Номер рецептуры: **250**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
мука пшеничная	12,7	12,7
сахар	0,9	0,9
масло сливочное	0,5	0,5
дрожжи	0,3	0,3
Вода	5,7	5,7
творог	20,3	20
яйцо	3,7	3,3
сахар	3	3
мука пшеничная	1,7	1,7
масло сливочное	1,7	1,7
масло растительное	0,7	0,7
яйцо	2,1	1,7
масло растительное	0,7	0,7
Выход:		50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
7,9	6	14,4	144	50,08	0,43	0,03	0,11	0,07

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Приготовленное дрожжевое тесто после расстойки делят на кусочки, раскатывают на лепешки толщиной 3-4 мм. На середину каждой лепешки кладут начинку, края собирают в 5 складок (форма пятиконечной звезды). Изделия укладывают на смазанные маслом листы, смазывают яйцом, дают расстояться и выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-230°C в течение 8-10 мин.

Готовые изделия смазывают растопленным сливочным маслом. Температура подачи: 65±5С.Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид — Характерный данному блюду.Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № **Д07ИО19**

Наименование изделия: **Дучмаки с творогом**

Номер рецептуры: **250**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
мука пшеничная	20,32	20,32
сахар	1,44	1,44
масло сливочное	0,8	0,8
дрожжи	0,48	0,48
Вода	9,12	9,12
творог	32,48	32
яйцо	5,92	5,28
сахар	4,8	4,8
мука пшеничная	2,72	2,72
масло сливочное	2,72	2,72
масло растительное	1,12	1,12
яйцо	3,36	2,72
масло растительное	1,12	1,12
Выход:		80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
12,64	9,6	23,04	230	80,13	0,69	0,05	0,18	0,11

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Приготовленное дрожжевое тесто (см. ТК № 170) после расстойки делят на кусочки, раскатывают на лепешки толщиной 3-4 мм. На середину каждой лепешки кладут начинку, края собирают в 5 складок (форма пятиконечной звезды). Изделия укладывают на смазанные маслом листы, смазывают яйцом (см. ТК № 152), дают расстояться и выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-230°C в течение 8-10 мин.

Готовые изделия смазывают растопленным сливочным маслом. Температура подачи: 65±5С.Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид — Характерный данному блюду.Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.
Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.