



Утверждаю
Заведующий МАДОУ № 28
И.Е. Малич

Технологическая карта № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Лапшевник с творогом со сметаной»

Номер рецептуры: 226

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – М.: ДеЛи плюс, 2016 г. Москва.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Макаронные изделия	5	10	5	10
Творог	77	100	77	100
Сахар	6	8	6	8
Яйца	0,17	0,17	7	7
Масло сливочное	2	3	2	2
Сметана	10	10	10	10
ВЫХОД:			118	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,13	8,88	23,75	215,45	0,10
12,88	11,28	30,19	273,87	0,13

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят, откидывают. Протертый творог смешивают с яйцами и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 20 -30 минут при температуре 220-280 градусов. При подаче нарезают на порции.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.

Консистенция: рыхлая, мягкая, сочная.

Цвет: корочки золотистый, на разрезе - от светло - кремового до кремового.

Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый.

Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями.