

Коммунальное торгово-производственное унитарное предприятие «Школьник»

г.Жлобин

(наименование организации-разработчика)

УТВЕРЖДАЮ

Директор КТЦУП «Школьник»

И.Г. Костейкова

19.12.2022

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

(наименование кулинарной продукции)

Запеканка из рикотты.

ПО СТБ 1210-2020

1.Рецептура: Фирменное

Наименование сырья	жирность	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции	
		брутто	нетто
Сыр мягкий «Рикотта»	40%	94	93,3
Мука пшеничная в/с		8	8
Сахар		10	10
Яйца	D1		2,7
Соль		0,3	0,3
Сметана	16%	3,3	3,3
Сухари пшеничные панировочные		3,3	3,3
Масло растительное		2	2
Выход готовой продукции:		-	100
со сметаной или с молоком сгущенным		-	100/15

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой около +30°C) растворе питьевой или кальцинированной соды, ополаскивают в проточной воде.

При поступлении яиц куриных пищевых мытых и дезинфицированных (согласно маркировки изготовителя) предварительная обработка перед приготовлением блюда не требуется.

Сыр мягкий "Рикотта" смешивают с яйцами, сахаром и солью.

Добавляют муку пшеничную, массу хорошо перемешивают.

Противень смазывают маслом растительным, посыпают сухарями.

Подготовленную массу выкладывают на противень слоем 3-4 см, поверхность разравнивают, смазывают сметаной и выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 25-35 минут до образования на поверхности румяной корочки.

В пароконвектомате запеканку выпекают при температуре 180°С режим "конвекция" в течении 20-30 минут.

Готовую запеканку нарезают на порции.

Оптимальная температура подачи +50°С

При отпуске поливают сметаной или молоком сгущенным

3.Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид-запеканка прямоугольной или треугольной формы
цвет-корочки-- от коричневого до золотистого, на разрезе- светло-кремовый
вкус-сладковатый с привкусом рикотты
запах-характерный для используемых продуктов, с ароматом рикотты
консистенция-нежная,мягкая,без крупинок

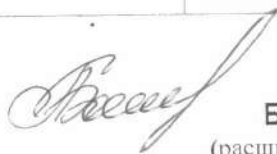
4.Срок реализации и условия хранения

На мармите или горячей плите не более 3 часов

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда :

	Белки,г	Жиры,г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
100 г запеканки без добавок	9,3	12,5	20,6	230,5
100 г блюда со сметаной	9,7	14,9	21,0	255,4
100 г блюда с молоком сгущенным	10,4	13,8	29,0	278,5

Подпись разработчика:



Бондаренко А.Г.
(расшифровка подписи)