Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.13/5

Наименование блюда: Запеканка из творога с морковью 100 гр

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Ясли		0,023
Сахар	Ясли	0,005	0,005
Яйцо	Ясли	0,1	0,1
Сметана	Ясли	0,005	0,005
Молоко	Ясли	0,004	0,004
Соль	Ясли	0,0005	0,0005
Творог	Ясли	0,07143	0,07
Манка	Ясли	0,005	0,005
Масло растительное	Ясли	0,002	0,002
Масло сливочное	Ясли	0,005	0,005
Вода	Ясли	0,01	0,01

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Ясли
Белки, г	0,01163
Жиры, г	0,02042
Углеводы, г	0,01457
Калорийность, ккал	257,994
В1, мг	
В2, мг	
С, мг	
Са, мг	
Fe, мг	

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли
5 д 10,5 ч	1,2

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают до размягчения с молоком и сливочноым маслом,манную крупу заваривают в кипящую воду,помешивая до набухания. В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С припущенную морковь,заваренную манную крупу,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом функциональную емкость слоем 3-4 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют.Отпускают с растопленным,доведенным до кипения сливочным маслом.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.13/5/2

Наименование блюда: Запеканка из творога с морковью 120 гр

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	Дети		0,0276
Сахар	Дети	0,006	0,006
Яйцо	Дети	0,12	0,12
Сметана	Дети	0,006	0,006
Молоко	Дети	0,0048	0,0048
Соль	Дети	0,0006	0,0006
Творог	Дети	0,08571	0,084
Манка	Дети	0,006	0,006
Масло растительное	Дети	0,0024	0,0024
Масло сливочное	Дети	0,006	0,006
Вода	Дети	0,012	0,012

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	
Белки, г	**Дети**
Жиры, г	0,01394
Углеводы, г	0,0245
Калорийность, ккал	0,01749
В1, мг	309,5928
В2, мг	
С, мг	
Са, мг	
Fe, мг	

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	
5 д 10,5 ч	**Дети**
	1,44

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают до размягчения с молоком и сливочноым маслом,манную крупу заваривают в кипящую воду,помешивая до набухания. В протертый творог добавляют охлажденную до 50-60 С припущенную морковь,заваренную манную крупу,сырые яйца,сахар,соль и перемешивают.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом функциональную емкость слоем 3-4 см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования румяной корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин порционируют.Отпускают с растопленным,доведенным до кипения сливочным маслом.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.9/5

Наименование блюда: Запеканка из творога 100 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Ясли	0,0065	0,0065
Яйцо	Ясли	0,1	0,1
Сметана	Ясли	0,002	0,002
Творог	Ясли	0,09293	0,092
Манка	Ясли	0,0065	0,0065
Масло растительное	Ясли	0,001	0,001
Вода	Ясли	0,01	0,01

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Ясли
Белки, г	0,01327
Жиры, г	0,01627
Углеводы, г	0,01267
Калорийность, ккал	250,8885
В1, мг	
В2, мг	
С, мг	
Са, мг	
Fe, мг	

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли
5 д 10,5 ч	0,7

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В протертый творог добавляют,предварительно заваренную в воде(10мл на порцию) и охлажденную манную крупу,сырые яйца,сахар,соль.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным,слоем 3-4см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают соусом.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.9/5/1

Наименование блюда: Запеканка из творога 120 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,0078	0,0078
Яйцо	Дети	0,12	0,12
Сметана	Дети	0,0024	0,0024
Творог	Дети	0,11152	0,1104
Манка	Дети	0,0078	0,0078
Масло растительное	Дети	0,0012	0,0012
Вода	Дети	0,012	0,012

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,01592
Жиры, г	0,01952
Углеводы, г	0,01519
Калорийность, ккал	301,0662
В1, мг	
В2, мг	
С, мг	
Са, мг	
Fe, мг	

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	0,84

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В протертый творог добавляют,предварительно заваренную в воде(10мл на порцию) и охлажденную манную крупу,сырые яйца,сахар,соль.Подготовленную массу выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным,слоем 3-4см,поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают соусом.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.11/5

Наименование блюда: Запеканка из творога с изюмом 100 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Ясли	0,007	0,007
Яйцо	Ясли	0,1	0,1
Сметана	Ясли	0,005	0,005
Соль	Ясли	0,0005	0,0005
Творог	Ясли	0,08758	0,0867
Манка	Ясли	0,007	0,007
Масло растительное	Ясли	0,001	0,001
Вода	Ясли	0,013	0,013
Изюм	Ясли	0,0051	0,005

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Ясли
Белки, г	0,01278
Жиры, г	0,01596
Углеводы, г	0,01671
Калорийность, ккал	260,3286
В1, мг	
В2, мг	
С, мг	
Са, мг	
Fe, мг	

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли
5 д 10,5 ч	0,9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Промытый изюм заливают кипятком на 20 мин.для набухания,затем воду сливают.В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде(10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу,набухший изюм ,сырые яйца,сахар,соль.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость слоем 3-4 см,поверхность, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют.При отпуске нарезанную на порционные куски запеканку поливают соусом.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.11/5/1

Наименование блюда: Запеканка из творога с изюмом 120 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,0084	0,0084
Яйцо	Дети	0,12	0,12
Сметана	Дети	0,006	0,006
Соль	Дети	0,0006	0,0006
Творог	Дети	0,10505	0,104
Манка	Дети	0,0084	0,0084
Масло растительное	Дети	0,0012	0,0012
Вода	Дети	0,0156	0,0156
Изюм	Дети	0,00612	0,006

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,01533
Жиры, г	0,01914
Углеводы, г	0,02002
Калорийность, ккал	312,3108
В1, мг	
В2, мг	
С, мг	
Са, мг	
Fe, мг	

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	1,08

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Промытый изюм заливают кипятком на 20 мин.для набухания,затем воду сливают.В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде(10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу,набухший изюм ,сырые яйца,сахар,соль.Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями функциональную емкость слоем 3-4 см,поверхность, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 С до образования золотистой корочки 20-30 мин.Готовую запеканку через 5-10 мин.порционируют.При отпуске нарезанную на порционные куски запеканку поливают соусом.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.19/5

Наименование блюда: Суфле творожное 100 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Ясли	0,007	0,007
Яйцо	Ясли	0,25	0,25
Сметана	Ясли	0,0095	0,0095
Молоко	Ясли	0,014	0,014
Соль	Ясли	0,001	0,001
Творог	Ясли	0,07347	0,072
Мука	Ясли	0,007	0,007
Масло растительное	Ясли	0,002	0,002
Масло сливочное	Ясли	0,003	0,003

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Ясли
Белки, г	0,01201
Жиры, г	0,01849
Углеводы, г	0,01363
Калорийность, ккал	270,5355
В1, мг	
В2, мг	
С, мг	
Са, мг	
Fe, мг	

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Ясли
5 д 10,5 ч	0,9

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Творог протирают,смешивают со сметаной,добавляют яичные желтки,растертые с сахаром,муку,молоко,соль и перемешивают.Яичные белки охлаждают,взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу,осторожно перемешивая,затем выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным,слоем 2-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С в течение 25-30 мин.Готовое суфле через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 7.19/6

Наименование блюда: Суфле творожное 120 гр

Вид обработки: Термообработка

Рецептура (раскладка продуктов) блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Категория	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	Дети	0,0084	0,0084
Яйцо	Дети	0,3	0,3
Сметана	Дети	0,0114	0,0114
Молоко	Дети	0,0168	0,0168
Соль	Дети	0,0012	0,0012
Творог	Дети	0,08816	0,0864
Мука	Дети	0,0084	0,0084
Масло растительное	Дети	0,0024	0,0024
Масло сливочное	Дети	0,0036	0,0036

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Содержание питательных веществ блюда:

Содержание продуктов	Дети
Белки, г	0,01441
Жиры, г	0,02221
Углеводы, г	0,01635
Калорийность, ккал	324,6426
В1, мг	
В2, мг	
С, мг	
Са, мг	
Fe, мг	

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети
5 д 10,5 ч	1,08

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Творог протирают,смешивают со сметаной,добавляют яичные желтки,растертые с сахаром,муку,молоко,соль и перемешивают.Яичные белки охлаждают,взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу,осторожно перемешивая,затем выкладывают на функциональную емкость смазанную маслом растительным,слоем 2-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-210 С в течение 25-30 мин.Готовое суфле через 5-10 мин.порционируют,при отпуске поливают маслом сливочным,доведенным до кипения.