ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 07.10**

**Запіканка сирна з яблуком та морквою**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 Сир кисломолочний (МП,Л) | | 660,0 | 660,0 | 132,0 | 132,0 | 118,8 | 118,8 | 66,0 | 66,0 |
| 2 | Крупа манна (Г) | 45,0 | 45,0 | 9,0 | 9,0 | 8,1 | 8,1 | 4,5 | 4,5 |
| 3 | Цукор пісок | 48,0 | 48,0 | 9,6 | 9,6 | 8,6 | 8,6 | 4,8 | 4,8 |
| 4 | Яйце куряче (Я) | 1 шт | 40,0 |  | 8,0 |  | 7,2 |  | 4,0 |
| 5 | Олія соняшникова | 10,0 | 10,0 | 2,0 | 2,0 | 1,8 | 1,8 | 1,0 | 1,0 |
| 6 | Сухарі панірувальні (Г) | 30,0 | 30,0 | 6,0 | 6,0 | 5,4 | 5,4 | 3,0 | 3,0 |
| 7 | Сметана (МП, Л) | 30,0 | 30,0 | 6,0 | 6,0 | 5,4 | 5,4 | 3,0 | 3,0 |
| 8 | Ванільний цукор | 2,0 | 2,0 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,2 | 0,2 |
| 9 | Куркума | 5,0 | 5,0 | 1,0 | 1,0 | 0,9 | 0,9 | 0,5 | 0,5 |
| 10 | Морква свіжа | 100,0 | 90,0 | 20,0 | 18,0 | 18,0 | 16,2 | 10,0 | 9,0 |
| 11 | Яблука свіжі | 100,0 | 80,0 | 20,0 | 16,0 | 18,0 | 14,4 | 10,0 | 8,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 200 | | 180 | | 100 | |
| Сметана для подачі (МП, Л) | |  | |  | 15,0 |  | 15,0 |  | 15,0 |
| Вихід з сметанковим соусом, г | | 1150 | | 215 | | 195 | | 115 | |

Відхилення до маси порцїї +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Я - яйця ; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Зварити манну крупу. Змішати її з перетертим сиром, яйцями, натертою морквою та яблуком, цукром, куркумою, ванілін. Підготовлену масу викласти шаром 3-4 см на змащений рослинним маслом і посипаний сухарями деко. Поверхню маси розрівняти, змастити сметаною та запікати у духовій шафі при температурі 180-200 оС, протягом 20-30 хв. до утворення на поверхні рум'яної скоринки.

При відпустці нарізану на шматки квадратної форми запіканку поливають сметаною або солодкими соусами.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 1 година. Температура подачі +55 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порцію запіканки поливають сметаною або сметанковим соусом.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд -порційні шматочки квадратної форми з румяною скоринкою на поверхні;

Смак і запах - в міру солодкий з ароматом кисломолочного сиру, яблука;

Колір - від світло жовтого до лимонно-бурштинового;

Консинстенція - однорідна( без грудочок), ніжна, мяка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Запіканка сирна з яблуком та морквою

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 100 | 12,54 | 8,18 | 14,25 | 182,60 |
| 180 | 22,57 | 14,72 | 25,64 | 328,68 |
| 200 | 25,1 | 16,4 | 28,5 | 365,2 |

Сметана

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 15 | 0,45 | 3,00 | 0,45 | 30,90 |
| 100 | 3,0 | 20,0 | 3,0 | 206,0 |

Запіканка сирна з яблуком та морквою із сметаною

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 100/15 | 12,99 | 11,18 | 14,70 | 213,50 |
| 180/15 | 23,02 | 17,72 | 26,09 | 359,58 |
| 200/15 | 25,53 | 19,35 | 28,94 | 396,10 |