ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 07.12**

**Запіканка сирна з бананом та сметаною**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № 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 | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Сир кисломолочний (МП,Л) | 570,0 | 570,0 | 114,0 | 114,0 | 102,6 | 102,6 | 85,5 | 85,5 | 68,4 | 68,4 | 57,0 | 57,0 |
| 2 | Крупа манна (Г) | 45,0 | 45,0 | 9,0 | 9,0 | 8,1 | 8,1 | 6,8 | 6,8 | 5,4 | 5,4 | 4,5 | 4,5 |
| 3 | Цукор пісок | 48,0 | 48,0 | 9,6 | 9,6 | 8,6 | 8,6 | 7,2 | 7,2 | 5,8 | 5,8 | 4,8 | 4,8 |
| 4 | Банан свіжий | 500,0 | 300,0 | 100,0 | 60,0 | 90,0 | 54,0 | 75,0 | 45,0 | 60,0 | 36,0 | 50,0 | 30,0 |
| 5 | Олія соняшникова рафінована | 10,0 | 10,0 | 2,0 | 2,0 | 1,8 | 1,8 | 1,5 | 1,5 | 1,2 | 1,2 | 1,0 | 1,0 |
| 6 | Сухарі панірувальні (Г) | 30,0 | 30,0 | 6,0 | 6,0 | 5,4 | 5,4 | 4,5 | 4,5 | 3,6 | 3,6 | 3,0 | 3,0 |
| 7 | Сметана (МП,Л) | 30,0 | 30,0 | 6,0 | 6,0 | 5,4 | 5,4 | 4,5 | 4,5 | 3,6 | 3,6 | 3,0 | 3,0 |
| 8 | Ванільний цукор | 2,0 | 2,0 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| 9 | Куркума  | 5,0 | 5,0 | 1,0 | 1,0 | 0,9 | 0,9 | 0,8 | 0,8 | 0,6 | 0,6 | 0,5 | 0,5 |
| Вихід готової страви, г | 1000 | 200 | 180 | 150 | 120 | 100 |
| 10 | Ягідний кюли для подачі (ТК № 10.13 ) |   |   |   | 20 |   | 20 |   | 20 |   | 20 |   | 20 |
| Сметана для подачі (МП, Л) |   |   |   | 15 |   | 15 |   | 15 |   | 15 |   | 15 |
| Вихід з ягідним кюлі, г |   | 220 | 200 | 170 | 140 | 120 |
| Вихід з сметаною, г |   | 215 | 195 | 165 | 135 | 115 |

Відхилення до маси порцїї +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти; 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

Підготовлену масу викладають шаром 3-4 см на змащений рослинним маслом і посипаний сухарями деко. Поверхню маси розрівняти, змастити сметаною, запікати у духовці впротягом 20-30 хв. до утворення на поверхні рум'яної скоринки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання Термін реалізації - 1 година. Температура подачі +55 °C. Спосіб реалізації (подання) споживачу

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - порційні шматочки правильної форми, з румяною скоринкою на поверхні, яка щільно прилягає,

Смак і запах - смак кисломолочного сиру з ніжним ароматом банану, ванілі;

Колір - ніжно лимонний;

Консинстенція - пухка, соковита, однорідна.

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Запіканка сирна з бананом |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 100 | 11,04 | 6,94 | 18,87 | 183,05 |
| 120 | 13,25 | 8,33 | 22,65 | 219,66 |
| 150 | 16,6 | 10,4 | 28,3 | 274,6 |
| 180 | 19,9 | 12,5 | 34,0 | 329,5 |
| 200 | 22,1 | 13,9 | 37,7 | 366,1 |
| Запіканка сирна бананом із сметаною |  |  |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 100/15 | 11,49 | 9,94 | 19,32 | 213,95 |
| 120/15 | 13,70 | 11,33 | 23,10 | 250,56 |
| 150/15 | 17,01 | 13,41 | 28,76 | 305,47 |
| 180/15 | 20,32 | 15,49 | 34,42 | 360,39 |
| 200/15 | 22,53 | 16,88 | 38,20 | 397,00 |
| Запіканка сирна з бананом із ягідним кюлі |  |  |  |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 100/20 | 11,26 | 7,06 | 22,11 | 197,94 |
| 120/20 | 13,47 | 8,45 | 25,89 | 234,55 |
| 150/20 | 16,78 | 10,53 | 31,55 | 289,46 |
| 180/20 | 20,09 | 12,61 | 37,21 | 344,38 |
| 200/20 | 22,30 | 14,00 | 40,99 | 380,99 |