ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 07.11**

**Запіканка сирна зі ягідним кюлі**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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) | | 760,0 | 760,0 | 152,0 | 152,0 | 136,8 | 136,8 | 76,0 | 76,0 |
| 2 | Крупа манна (Г) | 60,0 | 60,0 | 12,0 | 12,0 | 10,8 | 10,8 | 6,0 | 6,0 |
| 3 | Цукор пісок | 30,0 | 30,0 | 6,0 | 6,0 | 5,4 | 5,4 | 3,0 | 3,0 |
| 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 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 200 | | 180 | | 100 | |
| Ягідне кюлі (ТК № 10.13) | |  | |  | 25,0 |  | 25,0 |  | 25,0 |
| Вихід з сметанковим соусом, г | | 1250 | | 225 | | 205 | | 125 | |

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, цукром, куркумою та ваніліном.

Підготовлену масу викласти шаром 3-4 см на змащений рослинним маслом і посипаний сухарями деко. Поверхню маси розрівняти, змащустити сметаною, запікати у духовці 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

Характеристика готової страви:

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

Смак і запах - смак кисломолочного сиру зароматом ванілі;

Колір - ніжно- лимонний;

Консинстенція - однорідна, без грудочок непротертого сиру, ніжна, пухка.

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

Запіканка сирна

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 100 | 14,45 | 9,04 | 13,87 | 196,03 |
| 180 | 26,02 | 16,28 | 24,97 | 352,85 |
| 200 | 28,9 | 18,1 | 27,7 | 392,1 |

Кюлі

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 25 | 0,28 | 0,15 | 4,05 | 18,61 |
| 100 | 1,10 | 0,60 | 16,20 | 74,45 |

Запіканка сирна із ягідним кюлі

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 100/25 | 14,73 | 9,19 | 17,92 | 214,64 |
| 180/25 | 26,29 | 16,43 | 29,02 | 371,47 |
| 200/25 | 29,2 | 18,2 | 31,8 | 410,7 |