ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 07.13**

**Львівський сирник з морквою 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) | 600 | 600 | 120,0 | 120,0 | 108,0 | 108,0 | 90,0 | 90,0 | 72,0 | 72,0 | 60,0 | 60,0 |
| 2 | Яйце курине (Я) | 3 шт | 120 |   | 24,0 |   | 21,6 |   | 18,0 |   | 14,4 |   | 12,0 |
| 3 | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) | 40,0 | 40,0 | 8,0 | 8,0 | 7,2 | 7,2 | 6,0 | 6,0 | 4,8 | 4,8 | 4,0 | 4,0 |
| 4 | Сіль йодована | 2,0 | 2,0 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| 5 | Ванільний цукор | 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 | Вершкове масло (МП,Л) | 23,0 | 23,0 | 4,6 | 4,6 | 4,1 | 4,1 | 3,5 | 3,5 | 2,8 | 2,8 | 2,3 | 2,3 |
| 7 | Крохмаль картопляний | 36,0 | 36,0 | 7,2 | 7,2 | 6,5 | 6,5 | 5,4 | 5,4 | 4,3 | 4,3 | 3,6 | 3,6 |
| 8 | Цукор пісок | 40,0 | 40,0 | 8,0 | 8,0 | 7,2 | 7,2 | 6,0 | 6,0 | 4,8 | 4,8 | 4,0 | 4,0 |
| 9 | Вершкове масло для форми (МП,Л) | 11,0 | 11,0 | 2,2 | 2,2 | 2,0 | 2,0 | 1,7 | 1,7 | 1,3 | 1,3 | 1,1 | 1,1 |
| 10 | Морква свіжа | 360,0 | 300,0 | 72,0 | 60,0 | 64,8 | 54,0 | 54,0 | 45,0 | 43,2 | 36,0 | 36,0 | 30,0 |
| Вихід готової страви, г | 1000 | 200 | 180 | 150 | 120 | 100 |
| 11 | Сметана для подачі (МП, Л) |   |  | 15,0 |    | 15,0 |   | 15,0 |   | 15,0 |   | 15,0 |
| Вихід з сметаною, г |   | 215,0 | 195,0 | 165,0 | 135,0 | 115,0 |

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

Сир кисломолочний подрібнити , змішати цукром та ванільним цукром, взбитими яйцями, натертою на терці моркву. Додати крохмаль, борошно просіяне, сіль, вершкове масло. Замісити тісто до однорідної консистенції. Розподілити масу в деко, змазане маслом, запікати при температурі 180 °C протягом 30 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізати на порційні шматки. Присипати цукровою пудрою або полити соусом.

Характеристика готового виробу:

Зовнішній вигляд - виріб порційно нарізаний з румяною скоринкою на поверхні

Смак і запах- в міру солодкий з ароматом наповнювачів

Колір-світло-жовтий

Консинстенція-ніжна,пухка,соковита

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

|  |
| --- |
| Львівський сирник з морквою  |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 100 | 12,40 | 9,51 | 15,47 | 197,8 |
| 120 | 14,88 | 11,41 | 18,56 | 237,40 |
| 150 | 18,6 | 14,3 | 23,2 | 296,7 |
| 180 | 22,3 | 17,1 | 27,8 | 356,1 |
| 200 | 24,8 | 19,0 | 30,9 | 395,7 |
| Львівський сирник з морквою та сметаною |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 100/15 | 12,85 | 12,51 | 15,92 | 228,73 |
| 120/15 | 15,33 | 14,41 | 19,01 | 268,30 |
| 150/15 | 19,05 | 17,26 | 23,65 | 327,65 |
| 180/15 | 22,77 | 20,11 | 28,29 | 387,00 |
| 200/15 | 25,25 | 22,01 | 31,38 | 426,57 |