ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

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

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

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 07.20**

**Вареникі Ліниві**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 |
| 1 | | Сир кисломолочний (МП,Л) | | 700,0 | | 700,0 | | 126,0 | | 126,0 | 105,0 | 105,0 | 84,0 | 84,0 | 70,0 | 70,0 |
| 2 | | Яйце куряче (Я) | | 2 шт | | 80,0 | |  | | 14,4 |  | 12,0 |  | 9,6 |  | 8,0 |
| 3 | | Цукор пісок | | 50,0 | | 50,0 | | 9,0 | | 9,0 | 7,5 | 7,5 | 6,0 | 6,0 | 5,0 | 5,0 |
| 4 | | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) | | 115,0 | | 115,0 | | 20,7 | | 20,7 | 17,3 | 17,3 | 13,8 | 13,8 | 11,5 | 11,5 |
| 5 | | Сіль йодована | | 3,0 | | 3,0 | | 0,5 | | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 |
| 6 | | Кориця мелена | | 4,0 | | 4,0 | | 0,7 | | 0,7 | 0,6 | 0,6 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 |
|  | | Маса напівфабрикату | |  | | 950,0 | |  | | 171,0 |  | 142,5 |  | 114,0 |  | 95,0 |
| Вихід готової страви, г | | | | 1000 | | | | 180 | | | 150 | | 120 | | 100 | |
|  | Соус до лінивих вареників (ТК № 10.12) (МП,Л) | |  | |  | |  | | 25 | |  | 25 |  | 25 |  | 25 |
| Вихід з соусом до лінивих вареників | | | |  | | | | 205 | | | 175 | | 145 | | 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

Сир кисломолочний перетерти через сито, змішати з цукром, сіллю, корицею та яйцем. Додати борошно і замішати тісто. Нарізати тісто на шматочки розміром 1,5 на 1,5 см та варити у киплячій, підсоленій воді протягом 2-3 хв. (до моменту, коли вони спливуть на поверхню води).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +10-15 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Перед подачею полити соусом до лінивих вареників.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - правильної форми, поверхня гладенька без розривів;

Смак і запах - відповідає виробу з прісного тіста з ароматом кисломолочного сиру;

Колір - на розрізі від світло-сірого до світло-кремового;

Консинстенція - щільна,

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Ліниві вареники | | |  |  | | |  |  |  |  | |  |
| Маса порції, г | | Білки, г | Жири, г | | | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал | | | | |
| 100 | | 13,88 | 7,28 | | | 15,12 | 181,97 | | | | |
| 120 | | 16,66 | 8,74 | | | 18,14 | 218,36 | | | | |
| 150 | | 20,8 | 10,9 | | | 22,7 | 273,0 | | | | |
| 180 | | 25,0 | 13,1 | | | 27,2 | 327,5 | | | | |
| Ліниві вареники з соусом до лінивих вареників | |  | |  |  | | |  |  |  |  | |  |
| Маса порції, г | | Білки, г | Жири, г | | | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал | | | | |
| 100/25 | | 14,58 | 12,28 | | | 17,02 | 238,07 | | | | |
| 120/25 | | 17,36 | 13,74 | | | 20,04 | 274,46 | | | | |
| 150/25 | | 21,52 | 15,93 | | | 24,57 | 329,05 | | | | |
| 180/25 | | 25,69 | 18,11 | | | 29,11 | 383,64 | | | | |