|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 116****«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников»** **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ** **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Яблуко фаршироване сиром кисломолочним**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | **Хімічний склад продуктів (г)** | **Енергетична цінність****(ккал)** | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | **Маса нетто** | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** |
| **Вікові групи (роки)** |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Яблуко | 68 | 68 | 90,5 | 60 | 60 | 80 | 0,24 | 0,24 | 0,32 | 0,24 | 0,24 | 0,32 | 6,24 | 6,24 | 8,32 | 27,0 | 27,0 | 36,0 | Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | Фарш: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МП Л** | Сир кисломолочний 9% | 56 | 56 | 74 | 56 | 56 | 74 | 9,35 | 9,35 | 12,36 | 5,04 | 5,04 | 6,66 | 1,12 | 1,12 | 1,48 | 89,04 | 89,04 | 117,66 | Білого кольору, злегка жовтуватий з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак та запах ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/6 | 1/6 | 1/5 | 6,66 | 6,66 | 8 | 0,85 | 0,85 | 1,02 | 0,77 | 0,77 | 0,92 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 10,46 | 10,46 | 12,56 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Цукор | 0 | 4 | 5 | 0 | 4 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3,99 | 4,99 | 0 | 15,16 | 18,95 | Білий з блиском, сипучий, без грудок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Маса фаршу: |  |  |  | 62 | 65 | 85 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Маса напівфабрикату: |  |  |  | 117 | 121 | 160 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **90** | **94** | **124** | **10,44** | **10,44** | **13,7** | **6,05** | **6,05** | **7,9** | **7,41** | **11,4** | **14,85** | **126,5** | **141,66** | **185,17** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлені яблука, розрізають навпіл та видаляють насіннєве гніздо. Половинки яблук заповнюють фаршем із сиру кисломолочного, складають їх на лист та запікають у духовій шафі за температури 220-250 °С до готовності (10-15 хв).

**Фарш.** Сир кисломолочний протирають, ретельно перемішують з підготовленими яйця­ми та цукром (крім вікової категорії від 1-3 років).

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 ºС.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – запечені яблука з кисломолочним сиром.

**Колір** – яблук – від світло – золотистого до жовтого; сиру кисломолочного – світло – жовтий; скоринки – світло – коричневий.

**Смак і запах** – приємні, ніжні, властиві даному сорту яблук у поєднанні із кисломолочним сиром.

**Консистенція** – м’яка, яблука не хрумтять.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 90 г ± 3 %

 94 г ± 3 %

 124 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (підпис) (ім’я, прізвище)