

\* МОБУ «Сясьстройская СОШ №1»

«Школьный  
завтрак - лучший  
самый»



# ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ





### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг творожный запеченный с соусом молочным

Номер рецептуры: 362

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ Под общей редакцией В.Т. Лапиной. - Изд. Хлебпродинформ, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Творог	91	90
Крупа манная	9	9
Яйцо	6,5	6,5
Сахарный песок	9	9
Изюм	13	13
Ванилин	0,02	0,02
Масло сливочное	3,5	3,5
Сухари панировочные	3,7	3,7
Сметана 15 % жирности	3	3
- Масса готового пудинга	-	120
Соус молочный сладкий	-	30
Пшеничная мука	1,2	1,2
Масло сливочное	1,2	1,2
Молоко пастеризованное, 2,5% жирности	22,5	22,5
Сахарный песок	3	3
Соль пищевая йодированная	0,24	0,24
Вода	7,5	7,5
<b>Выход: 150 (120/30)</b>	-	-

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
17,6	15,3	32,6	340

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	І	Se	F
0,3	0,1	0	0,13	0	229	281	33	1,4	0	0	0	0

**Технология приготовления:** В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное масло сливочное, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в форму), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из формы. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывают, разрезают на порционные куски. Отпускают, поливая фруктовым или молочным сладким соусом.



# Яблоко



# Чай с сахаром



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 685

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под общей редакцией В.Т. Лашининой. - Изд. Хлебпродизформ, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Чай высшего сорта	0,4	0,4
Вода	190	190
Сахарный песок	10	10
Выход: 200	-	-

Химический состав данного блюда:

Питательные вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,1	0	10	43

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0,04	0	0	0	0	4,5	7,2	3,8	0,7	20,8	0	0	0


**Технология приготовления:**  
В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, охладить до температуры 60-65 °С, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

**Вид обработки:** заварка

**Температура подачи:** не ниже 65 °С.  
В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи: в этом случае не выше 14 °С.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели качества:**  
Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. В зависимости от добавки приобретает привкус меда или ванили.  
Прозрачен. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен или имеет туго-коричневый цвет, значит он неправильно заварен.

Технолог:  Поникова М.А.





Спасибо нашим поварам,  
за то, что силы дарят нам!