

Технологическая карта № 115 разработана на основе карты № 5.17 из картотеки блюд для детей раннего и дошкольного возраста «Основные принципы организации питания детей в дошкольных организациях» под редакцией К.С Ладодо, Л.В. Дружининой, 2002 г.

Сырники из творога

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 года		3-7 лет	
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	2	2	2	2
Мука	15	15	20	20
Творог	100	100	120	120
Яйцо	1/8	4,35	1/4	8,7
Мука	8	8	10	10
Сахар	10	10	10	10
Масло растительное	1	1	1	1
Выход		150		180

Химический состав данного блюда

В 180 граммах данного блюда содержится			
Пищевые вещества			Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
22,58	7,87	17,06	-
Энергетическая ценность (ккал) 325,0			

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют муку, сырые яйца (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПиН 2.4.1.3049-13), сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке (1/2 нормы), формируют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см по 3 шт. на порцию, укладывают на противень смазанным растительным маслом, разравнивают и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин. при t 220-280°C, до образования корочки. Подают со сладким соусом. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Форма круглая, приплюснутая, без трещин. Консистенция нежная, без комочков, не промешанных продуктов. Без посторонних привкусов и запахов.