



# Всероссийский конкурс

## « Лучшая школьная столовая -2024»

Приготовление блюда  
школьной столовой  
«Запеканка из творога со  
сгущенным молоком».

## Ингредиенты:

Творог  
Крупа манная  
Сахар  
Яйца  
Масло сливочное  
Сухари  
Сметана  
Сгущенное молоко



# Технологическая карта кулинарного изделия

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога со сгущенным молоком

Номер рецептуры: 366

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под общей редакцией В.Т. Лапшиной, издательство «Хлебтродизформ» 2004г.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	135,0	135,0
Крупа манная	10,0	10,0
Сахар	2,8	2,8
Яйца	4,5	3,9
Масло сливочное	5,6	5,6
Сухари	5,6	5,6
Сметана	10,5	10,0
Масса готовой запеканки		145
Сгущенное молоко	23,0	20,0
<b>ВЫХОД</b>	--	<b>165</b>

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

Белки (г):	12,9
Жиры (г):	12,8
Углеводы (г):	30,6
Энергетическая ценность (ккал):	319,3

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4см. на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30мин до образования на поверхности румяной корочки.

Температура блюда при раздаче должна быть (+60...+65°C)



# Протёртый творог смешивают с яйцами




 **2024**  
ГОД СЕМЬИ

Смешивают с  
сахаром и  
предвари-  
тельно  
заваренной в  
воде,  
охлажденной  
манной крупой



Форму  
смазывают  
сливочным  
маслом и  
посыпают  
сухарями





Подготовленную  
массу  
выкладывают в  
форму слоем  
3-4 см,  
разравнивают,  
смазывают  
сметаной





Форму с массой  
отправляют в  
духовой шкаф и  
запекают до  
образования  
румяной корочки







Готовое блюдо  
смазывают  
сгущенным  
молоком.  
Приятного  
аппетита.



2024  
ГОД СЕМЬИ

# Спасибо за внимание!



МАОУ СОШ №3 имени  
Семёна Васильевича  
Дубинского

@maoysoh3



ОТКРОЙТЕ КАМЕРОЙ VK

