МБДОУ «ДСОВ «Солнышко» Заведующий /Давыдова Е.В./

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование блюд: **Вареники с творогом по- домашнему.**

Рецептура №357, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Расход сырья |
| 1 порция | 100 порций |
| Нетто,г | Нетто,г |
| Мука пшеничная | 29 | 2900 |
| В том числе мука на подпыл  | 0,5 | 50 |
| Сметана | 9 |  900 |
| Яйцо | 3 | 300 |
| Сода пищевая | 0,1 | 10 |
| Соль | 0,5 |  50 |
|  **Масса теста**  | **41** | 4100 |
| Для фарша: |  |  |
| Творог | 51 | 5100 |
| Яйцо | 2 | 200 |
| Соль | 0,5 | 50 |
| Масса фарша: | 51 | 5100 |
| Масса полуфабриката: | 93 | 9300 |
| **Масса готовых вареников:** | **100** |  |
| Сметана | 10 |  |

**Выход: 100/10**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 20,25 |
| Жиры (г): | 13,8 |
| Углеводы (г): | 20,25 |
| Эн.ценность (ккал): | 291 |

|  |  |
| --- | --- |
| В1 (мг): | 0,07 |
| В2 (мг): | 0,3 |
| C (мг): | 0,3 |
| Са (мг): | 111 |
| Fe (мг): | 0,9 |

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**:

 Сметану соединяют с яйцами, добавляют соду пищевую, соль, просеянную муку и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Готовое тесто раскатывают в виде валика, из которого нарезают кусочки массой по 10-11г., раскатывают их на кружочки толщиной 1,5мм, кладут на них фарш (12-13г на 1шт.),защипывают придавая форму полумесяца. Для фарша: творог протирают, добавляют яйца, соль и все тщательно перемешивают.

 Зав.производством: Чувило М.М.