



**Технико-Технологическая карта**  
**Сырники**  
 Рецепт

| Наименование сырья | Норма продуктов на 1 порцию в граммах |          | Норма продуктов на 4 порцию в граммах |          |
|--------------------|---------------------------------------|----------|---------------------------------------|----------|
|                    | Брутто                                | Нетто    | Брутто                                | Нетто    |
| Творог             | 136                                   | 136      | 544                                   | 544      |
| Мука               | 20                                    | 20       | 80                                    | 80       |
| Сахар              | 20                                    | 20       | 40                                    | 40       |
| Яйцо               | 0,5                                   | 0,5      | 2                                     | 2        |
| Соль               | 2                                     | 2        | 8                                     | 8        |
| Масло растительное | 10                                    | 10       | 40                                    | 40       |
| Сметана            | 20                                    | 20       | 80                                    | 80       |
| Выход              | -                                     | 2шт/75гр | -                                     | 8шт/75гр |

**Технологический процесс приготовления**

В миске смешать яйцо, творог, сахар и муку. Для более однородной консистенции можно пробить массу блендером. Обсыпать гастроемкость и разделочную доску мукой, чтобы сырники не прилипли. Сформировать шарики и обвалять их в муке. С помощью палеток придать сырникам форму шайбы.

Обжарить сырники с двух сторон до румяной корочки. Переложить сырники в гастроячейку и запекать в пароконвектомате или духовом шкафу при температуре 180° 5 минут.

Оформление, подача, реализация и хранение.

Показатели качества

- ❖ Температура подачи 55° С.
- ❖ Подаем на круглой белой тарелке
- ❖ Хранят не более 24 часов.
- ❖ Внешний вид – ровная, без трещин.
- ❖ Консистенция – мягкая, масса однородная, без крупинки внутри.
- ❖ Цвет – золотисто-желтый, без подгорелых мест.
- ❖ Вкус – кисло-сладкий.
- ❖ Запах – творога.



**Технико-Технологическая карта**  
**Запеканка**  
 Рецепт

| Наименование сырья | Норма продуктов на 1 порцию в граммах |       |
|--------------------|---------------------------------------|-------|
|                    | Брутто                                | Нетто |
| Творог             | 500                                   | 500   |
| Яйца               | 120                                   | 120   |
| Сахар              | 70                                    | 70    |
| Масло сливочное    | 10                                    | 10    |
| Манка              | 40                                    | 40    |
| Изюм               | 60                                    | 80    |
| Разрыхлитель       | 10                                    | 10    |
| Соль               | 2                                     | 2     |
| Выход              | -                                     | 600   |

**Технологический процесс приготовления**

Замочить изюм на 20 минут, чтобы он разбух. Протереть творог через сито, чтобы запеканка получилась мягкой и нежной. Смазать форму для выпечки сливочным маслом и присыпать манной крупой, чтобы запеканка не прилипла. Остатки манной крупы добавить к творогу. Добавить

яйца, сахар соль, разрыхлитель, изюм и манную крупу. Все тщательно перемешать.

Можно для этого использовать блендер. Выложить массу в емкость для запекания и разровнять лопаткой. Запекать в пароконвектомате или духовом шкафу при температуре 180° 30 минут.

Рекомендация, чтобы запеканка была в меру плотной и равномерно пропеклась, нужно соблюдать пропорции

Оформление, подача, реализация и хранение.

Показатели качества

- ❖ Температура подачи 65° С.
- ❖ Подаем на круглой белой тарелке
- ❖ Хранят не более 48 часов.
- ❖ Внешний вид – с гладкой поверхностью, без трещин, покрыты равномерной румяной корочкой
- ❖ Консистенция – мягкая, масса однородная, без крупинок внутри.
- ❖ Цвет – на разрезе белый или желтый.
- ❖ Вкус – кисло-сладкий.
- ❖ Запах – творога.



**Технико-Технологическая карта**  
**Сырники**  
 Рецепт

| Наименование сырья | Норма продуктов на 1 порцию в граммах |          | Норма продуктов на 4 порцию в граммах |           |
|--------------------|---------------------------------------|----------|---------------------------------------|-----------|
|                    | Брутто                                | Нетто    | Брутто                                | Нетто     |
| Сахар              | 30                                    | 30       | 120                                   | 120       |
| Яйцо               | 40                                    | 40       | 160                                   | 160       |
| Мука               | 210                                   | 210      | 840                                   | 840       |
| Разрыхлитель       | 10                                    | 10       | 40                                    | 40        |
| Масло растительное | 25                                    | 25       | 100                                   | 100       |
| Соль               | 2                                     | 2        | 8                                     | 8         |
| Молоко             | 200                                   | 200      | 800                                   | 800       |
| Мед                | 20                                    | 20       | 80                                    | 80        |
| Выход              | -                                     | 8шт/25гр | -                                     | 32шт/25гр |

**Технологический процесс приготовления**

. Разбить в миску яйцо, добавить сахар и соль. Все тщательно взбить венчиком или миксером.. Добавить молоко и растительное масло и снова перемешать. Постепенно добавить муку и разрыхлитель, перемешивая тесто. Должна получиться консистенция густой сметаны.

Выложить ложкой тесто на сухую разогретую сковороду и обжарить с обеих сторон

Рекомендация, если в панкейках будет много сахара, то они могут подгореть. Сковорода должна быть ровной и с антипригарным покрытием.

Оформление, подача, реализация и хранение.

Показатели качества

- ❖ Температура подачи 12-14 ° С., 55-60 ° С.
- ❖ Подаем на круглой белой тарелке
- ❖ Хранят не более 24 часов.
- ❖ Внешний вид – с гладкой поверхностью, без трещин, покрыты равномерной румяной корочкой
- ❖ Консистенция – масса однородная, без крупинок внутри.
- ❖ Цвет – на разрезе белый или желтый.
- ❖ Вкус – кисло-сладкий.
- ❖ Запах – творога.