



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 обвалить их в муке. С помощью палеток придать сырникам форму шайбы.

Обжарить сырники с двух сторон до румяной корочки. Переложить сырники в гастроемкость 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 крупинок 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.