Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11005**

Запеканка тыквенно-яблочная

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г |
| Вес брутто, г | Вес нетто, г |
| Тыква б/з | 68 | 68 |
| Яблоки свежие | 71,3 | 50 |
| Крупа Манная | 6 | 6 |
| Желток пастеризованный | 1,75 | 1,75 |
| Белок яичный пастеризованный | 3,25 | 3,25 |
| Сахар-песок | 6 | 6 |
| Сметана 15% | 3 | 3 |
| Масло сливочное  | 2 | 2 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

В 100 граммах данного блюда содержится:

|  |
| --- |
| Пищевые вещества, г |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| 2,05  | 2,78  | 14,59  |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества, мг |
| Ca | Mg | P | Fe |
| 28,38  | 14,45  | 27,72  | 1,39  |

|  |
| --- |
| Энергетическая ценность (ккал) |
| 100,17  |

|  |
| --- |
| Витамины, мг |
| A | B1 | B2 | PP | C | E |
| 0,01  | 0,04  | 0,04  | 0,46  | 6,58  | 0,13  |

**Технология приготовления:** очищенную от кожицы и семян тыкву, яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, нарезают мелкими кубиками и припускают с добавлением сахара-песка и воды до полуготовности. Затем всыпают тонкой струйкой крупу манную при постоянном помешивании и проваривают до загустения. Полученную массу охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют сырые яичные желтки, растертые с сахаром-песком, перемешивают, осторожно вводят взбитые яичные белки.

Готовую массу выкладывают слоем 4-5 см в смазанные маслом сливочным формы или на противни, поверхность выравнивают, смазывают сметаной, наносят ложкой узор и запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 250-280 °С в течении 20-30 мин до образования румяной корочки.

Готовую запеканку нарезают порциями и отпускают с соусом молочным или соусом сметанным.

**Температура подачи:** не ниже 65±5 °С.

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления.