Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 06006**

Лапшевник с творогом запеченный

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г | |
| Вес брутто, г | Вес нетто, г |
| Макароны гр.А <вермишель яичная> | 24 | 24 |
| Вода питьевая | 54 | 54 |
| Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия | 0,25 | 0,25 |
| Творог 9 % жирн. | 34 | 33 |
| Меланж пастеризованный | 4 | 4 |
| Сахар-песок | 3 | 3 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Сметана 15% | 3 | 3 |
| Сухари панировочные | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

В 100 граммах данного блюда содержится:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| 9,2 | 9,58 | 20,42 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества, мг | | | |
| Ca | Mg | P | Fe |
| 61,07 | 11,94 | 97,28 | 0,72 |

|  |
| --- |
| Энергетическая ценность (ккал) |
| 211,87 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины, мг | | | | | |
| A | B1 | B2 | PP | C | E |
| 0,05 | 0,05 | 0,11 | 0,45 | 0,09 | 0,14 |

**Технология приготовления:** вермишель перебирают, загружают в кипящую воду и варят в течение 10-12 мин. После варки изделия макаронные не откидывают.

Творог протирают, смешивают с продуктом яичным, солью поваренной йодированной, сахаром-песком, перемешивают.

Подготовленную смесь соединяют с изделиями макаронными отварными, хорошо перемешивают, выкладывают слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями панировочными. Поверхность разглаживают, смазывают сметаной, сбрызгивают маслом сливочным растопленным. Подготовленный полуфабрикат запекают в духовом шкафу в течение 15-25 мин при температуре 250-280°С до образования румяной корочки на поверхности.

Готовый лапшевник нарезают на порции.

**Температура подачи:** 65±5°С.

**Срок реализации:** не более 30 минут с момента приготовления.