Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 06008**

Вареники ленивые отварные

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г |
| Вес брутто, г | Вес нетто, г |
| Творог 9 % жирн. | 74,5 | 73 |
| Мука Пшеничная 1 сорта | 11 | 11 |
| Меланж пастеризованный | 6 | 6 |
| Сахар-песок | 5 | 5 |
| Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия | 0,25 | 0,25 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

В 100 граммах данного блюда содержится:

|  |
| --- |
| Пищевые вещества, г |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| 14,14  | 7,92  | 14,18  |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества, мг |
| Ca | Mg | P | Fe |
| 85,76  | 17,09  | 135,13  | 0,43  |

|  |
| --- |
| Энергетическая ценность (ккал) |
| 187,91  |

|  |
| --- |
| Витамины, мг |
| A | B1 | B2 | PP | C | E |
| 0,03  | 0,05  | 0,18  | 0,48  | 0,18  | 0,34  |

**Технология приготовления:** творог протирают, добавляют к нему просеянную муку пшеничную, продукт яичный, сахар-песок, соль поваренную йодированную (1/2 часть от рецептурной нормы) и тщательно перемешивают до получения однородной массы.

Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде (1/2 часть от рецептурной нормы) при слабом кипении в течение 4-5 мин. Готовые вареники вынимают шумовкой.

**Температура подачи:** 65±5°С.

**Срок реализации:** не более 1-го часа с момента приготовления.