**Технологическая карта № 6.9**

**Наименование изделия: Вареники ленивые**

**Номер рецептуры: № 230**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| с 1,5-3 лет | с 3-7 лет | с 1,5-3 лет | с 3-7 лет |
| Творог с м.д.ж. не менее 5% | 95 | 119 | 93 | 116 |
| Мука пшеничная | 12 | 16 | 12 | 16 |
| Сахар | 7 | 8,5 | 7 | 8,5 |
| Яйцо куриное столовое | 1/6 | 1/5 | 7 | 8,5 |
| Соль | 0,3 | 0,35 | 0,3 | 0,35 |
| *Масса полуфабриката* |  |  | *114* | *142* |
| *Масса творожная вареная* |  |  | *120* | *150* |
| Масло коровье сладкосливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 10 | 5 | 10 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **125** | **155** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамины, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | C |
| 13,6 | 11,9 | 18,2 | 240 | 1,49 |
| 17,0 | 15,0 | 22,8 | 300 | 2,13 |

**Технология приготовления :** Творог протирают, добавляют яйцо, сахар, муку, перемешивают до получения однородной массы, раскатывают пластом толщиной 10 мм, разрезают на полосы шириной до 25 мм, а затем на кусочки квадратной, прямоугольной или ромбовидной формы. Опускают в кипящую воду и варят при слабом кипении 4 – 5 минут, вынимают шумовкой. Подают с маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** кусочки прямоугольной или треугольной формы

***Консистенция:*** однородная, мягкая, сочная

***Цвет:*** белый

***Вкус***: творога, сладковатый.

***Запах :***творога и продуктам, входящим в блюдо