|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Пудинг манный**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8. | Варка густой вязкой каши.ОхлаждениеДобавление желтка растертого с сахаром, цукатов, изюма, ванилина, масла сливочного, взбитого белка.Выкладывание в подготовленную форму.Смазывание поверхности смесью сметаны и яйца.ЗапеканиеПриготовление соуса абрикосового.Отпуск | 60 – 70 оС.200 -240оС.65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Крупа манная  | 58 | 58 |
| Молоко  | 50 | 50 |
| Вода | 115 | 115 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Яйца | ½ шт. | 20 |
| Изюм  | 10,5 | 10 |
| Цукаты | 10 | 10 |
| Сухари | 5 | 5 |
| Сметана | 5 | 5 |
| Ванилин  | 0,01 | 0,01 |
| **Масса п/ф** | **—** | **240** |
| **Масса готового пудинга** | **—** | **200** |
| **Соус абрикосовый** | **—** | **50** |
| **Выход: с соусом** | **—** | **250** |

В готовую вязкую кашу, охлажденную до 60 – 70оС, добавляют нарезанные маленькими кусочками цукаты, растертые с сахаром яичные желтки, изюм, ванилин, масло, перемешивают, вводят в массу взбитые в густую пену яичные белки. После этого массу раскладывают ровным слоем на порционные сковороды или противень, смазанные маслом и посыпанные сухарями, поверхность покрывают смесью яйца со сметаной и запекают.При отпуске поливают соусом абрикосовым.  | На поверхности поджаристая корочка, на разрезе изюм, цукаты. Цвет золотистый, на разрезе желтоватый. Вкус и запах свойственный манной каше, с привкусом яиц и запахом ванилина. Консистенция мягкая, пышная. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Запеканка из бобовых и картофеля**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10. | Варка бобовых.Варка картофеляМКО и нарезка лукаПассирование лукаСоединение и протирание подготовленных компонентовВыкладывание на подготовленный противеньСмазывание поверхности сметаной, посыпание сухарями.ЗапеканиеПриготовление соуса красного основногоОтпуск | 200 -240оС,10 минут65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Фасоль или горох | 49 | 48 |
| [**Масса**](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) **отварных бобовых** |  **—** |  **100** |
| Картофель | 149 | 112 |
| **Масса отварного картофеля** |  **—** |  **109** |
| [Лук](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Творог_жирный_замена) репчатый | 25 | 21 |
| [Маргарин столовый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена) | 10 | 10 |
| **Масса пассированного лука** | **—** | **11** |
| Яйца | 1/4шт. | 10 |
| Сметана | 5 | 5 |
| Сухари | 5 | 5 |
| **Масса полуфабриката** | **—** | **244** |
| **Масса готовой запеканки** | **—** | **225** |
| **Соус**  | **—** | **75** |
| **Выход** | **—** | **300** |

Отварные бобовые, вареный картофель, пассированный лук в горячем виде смешивают и протирают.Массу заправляют солью, добавляют сырые яйца, перемешивают, кладут на подготовленный противень, поверхность смазывают сметаной, посыпают панировочными сухарями и запекают 10 мин.При отпуске поливают красным соусом. | На поверхности румяная корочка. Цвет золотистый, на разрезе желтоватый. Вкус и запах свойственный отварным бобовым, с ароматом пассерованного лука. Консистенция однородная, без комков не протёртых продуктов.  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Макароны запеченные с яйцом**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8. | Варка макаронсливным способом.ОхлаждениеСоединение яиц, молока, солиПеремешиваниеСоединение макарон со смесьюВыкладывание на подготовленный противень.ЗапеканиеОтпуск | 60 -70оС.220 оС.10 мин.65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Макароны | 70 | 70 |
| [Яйца](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) | 1шт. | 40 |
| [Молоко](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) | 50 | 50 |
| [Маргарин столовый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 |
|  **Масса полуфабриката** | **—** | **295** |
| **Масса запеченных макарон** | **—** | **270** |
| [Маргарин столовый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена)  | 5 | 5 |
| **Выход** | **—** | **275** |

  Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным жиром, чтобы они не склеивались. Сырые яйца смешивают с холодным молоком и солят. Этой смесью заливают макароны, кладут на противень или сковороду, смазанные жиром, и запекают 10 мин. При отпуске поливают жиром. | Внешний вид – макаронные изделия соединены между собой. Цвет – золотистый. Вкус и запах – свойственные соответствующим макаронным изделиям. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Лапшевник с творогом**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8. | Варка макаронных изделий не сливным способомОхлаждениеДобавление творога, смешанного с яйцами, солью и сахаром.ПеремешиваниеВыкладывание на подготовленный противень.Смазывание поверхности сметаной, сбрызгивание жиром.ЗапеканиеОтпуск | 60 -70оС.210 -250оС.65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Лапша или вермишель | 75 | 75 |
| Вода  | 165 | 165 |
| Творог  | 101 | 100 |
| Яйца  | ¼ шт. | 10 |
| Сахар  | 10 | 10 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 |
| Сметана  | 5 | 5 |
| Сухари  | 5 | 5 |
| **Масса п/ф** | **-** | **350** |
| **Масса готового лапшевника** | **-** | **300** |
| Сметана | 30 | 30 |
| **ВЫХОД со сметаной:** | **-** | **330** |

Творог протирают, смешивают с сырыми яйцами, заправляют по вкусу солью, сахаром. Сваренную не сливным способом лапшу или вермишель смешивают при t 600 С с подготовленным творогом. Перемешанную массу выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу, при t 2500 С слегка охлажденный лапшевник нарезают на куски и отпускают по одному куску на порцию со сметаной. | На поверхности - поджаристая корочка, на разрезе равномерно распределен творог.Цвет - светло-желтый, вкус – слегка сладковатый. Консистенция – мягкая, сочная, склеенные между собой лапшинки, могут отделяться друг от друга при надавливании.  |