|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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.  Охлаждение  Добавление желтка растертого с сахаром, цукатов, изюма, ванилина, масла сливочного, взбитого белка.  Выкладывание в подготовленную форму.  Смазывание поверхности смесью сметаны и яйца.  Запекание  Приготовление 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 картофеля  МКО и нарезка лука  Пассирование лука  Соединение и протирание подготовленных компонентов  Выкладывание на подготовленный противень  Смазывание поверхности сметаной, посыпание сухарями.  Запекание  Приготовление соуса красного основного  Отпуск | 200 -240оС,  10 минут  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Фасоль или горох | 49 | 48 | | [**Масса**](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) **отварных бобовых** | **—** | **100** | | Картофель | 149 | 112 | | **Масса отварного картофеля** | **—** | **109** | | [Лук](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Творог_жирный_замена) репчатый | 25 | 21 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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 макарон  сливным способом.  Охлаждение  Соединение яиц, молока, соли  Перемешивание  Соединение макарон со смесью  Выкладывание на подготовленный противень.  Запекание  Отпуск | 60 -70оС.  220 оС.  10 мин.  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Макароны | 70 | 70 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1шт. | 40 | | [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) | 50 | 50 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 | | **Масса полуфабриката** | **—** | **295** | | **Масса запеченных макарон** | **—** | **270** | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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 способом  Охлаждение  Добавление творога, смешанного с яйцами, солью и сахаром.  Перемешивание  Выкладывание на подготовленный противень.  Смазывание поверхности сметаной, сбрызгивание жиром.  Запекание  Отпуск | 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. |