

*Приготовление  
поварами школьной  
столовой горячего  
завтрака*

**МАОУ «Лянторская СОШ № 7»**

**2024 год**

**Наименование блюда:**  
**Запеканка из творога**  
**(со сгущенным молоком)**

**Рецептура № 366**

**По сборнику рецептов 2004 г.**  
**Под редакцией В.Т. Лапшиной**

## *Технология приготовления:*

Творог перетирают. В горячую воду всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 мин., охлаждают до температуры 20 градусов. Яйцо обрабатывают при условии их полного погружения в раствор в следующем порядке:

1- обработка в 1-25 растворе кальцинированной соды;

2-обработка в 0,5 %-ре хлорамина;

3-ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 мин. с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

**В протертый творог добавляют, предварительно заваренную в воде и охлажденную манную крупу, сырые яйца, сахар, соль поваренную йодированную. Подготовленную массу выкладывают на смазанную маслом сливочным и посыпанную сухарями функциональную емкость слоем 3-4 см, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 градусов до образования золотистой корочки, затем при температуре 180-200 градусов суммарно 15-20 мин.**



**Готовность блюда определяется по уплотнению структуры – запеканка легко отделяется от стенок противня. Готовую запеканку через 5-10 мин. порционируют.**

**Банки со сгущенным молоком моют и протирают чистой ветошью, открывают и переливают в промаркированную емкость.**

**При отпуске нарезанную на порционные куски запеканку подают со сгущенным молоком.**

**Температура подачи 65 градусов.**

**Срок реализации не более 2 часов.**



## Органолептические показатели

**Внешний вид:** порционные куски прямоугольной или квадратной формы, поверхность гладкая, без трещин, полита соусом.

**Цвет:** корочки –золотистый, на разрезе –светло-кремовый.



**Консистенция: мягкая, рыхлая, однородная.**

**Вкус: характерный для творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатый, без подгорелости.**

**Запах: свойственный для творога в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без постороннего запаха.**





**О пользе завтрака**  
**Завтрак очень важен для школьников, обеспечивая их необходимой энергией для наиболее активной части дня. Исследования показали, что регулярно и правильно завтракающие дети, проявляют большую энергию на уроках, лучше воспринимают информацию и достигают более высоких результатов.**