**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123**

**Технологическая карта № \_\_\_\_**

**Наименование изделия: Вареники ленивые**

**Номер рецептуры: 123**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений.**

**Вареники ленивые**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Масса, г** | | **Химический состав** | | | **Энергетическая ценность, ккал** |
| **Брутто** | **Нетто** | **Б** | **Ж** | **У** |
| **Творог** | **95/  79** | **94/ 78** |  |  |  |  |
| **Мука пшеничная** | **13, 2/ 11** | **13, 2/ 11** |  |  |  |  |
| **Яйца** |  | **6, 6/ 5, 5** |  |  |  |  |
| **Сахар** | **6, 6/ 5, 5** | **6, 6/ 5, 5** |  |  |  |  |
| **Масса полуфабриката** |  | **114/ 95** |  |  |  |  |
| **Масса вареных вареников** |  | **120/ 100** | **18. 1/ 15. 1** | **9. 5 / 7. 9** | **17. 4/ 14. 5** | **225. 5/ 187. 5** |
| **Масло сливочное** | **5   /   5** | **5  /  5** |  | **4. 1** | **0. 1** | **37. 5** |
| **Итого:** |  |  | **18, 1 / 15, 1** | **13, 6/ 12, 0** | **17, 5/ 14, 6** | **263 / 225** |

**Выход: 125  /  105**

**Технология приготовления:**В протертый творог вводят муку, соль, сахар, сырые яйца, заме­шивают тесто. Раскатывают пластом толщиной 10-12 мм, нарезают на полоски шириной 25 мм, а затем на кусочки прямоугольной или треугольной формы или ромба, отваривают небольшими пар­тиями в кипящей подсоленной воде 5 минут перед подачей. Соотношение вареников и воды 1:5.

Поливают растопленным маслом.

Температура подачи 65°С.

**Требования к качеству:**Вареники сохраняют форму, сочные, мягкие, белые, без посторонних привкусов и запахов.