

МЕНЮ

2 день

Завтрак

Каша манная молочная	200г
Кофейный напиток	200 г
Масло сливочное	5 г
Хлеб пшеничный	35 г

Второй завтрак

Молоко кипяченое	50 г
Кондитерское изделие без крема	200 г

Обед

Свежий огурец	50 г
Суп рыбный со сметаной	250 г
Котлета мясная запеченая	80 г
Рагу овощное	200 г
Компот из свежих фруктов	200 г
Хлеб ржаной	50 г

Уплотненный полдник

Пудинг творожно-яблочный	150 г
Сгущенное молоко	50 г
Чай	200 г
Хлеб пшеничный	30 г
Фрукты свежие	100 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Каша манная молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: 168

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
крупа манная	20/30	20/30
молоко	150	150
сахар	10	10
масло сливочное	5	5
Выход:	180/200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
4,53	5,28	30,59	188,00	11,2	0,45	0,04	0,03	0

Технология приготовления: В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают крупу манную и варят до загустения, периодически помешивая до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность без засохших пленок

Консистенция: густая, на тарелке слегка расплывается, крупа хорошо разварена

Цвет: белый

Вкус: характерный манной молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости

Запах: свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Огурцы свежие

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Огурцы свежие	35/55	30/50
Выход:	30/50	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
0,35	0,04	1,49	6,13	7,25	0,63	0,05	0,02	0

Технология приготовления: Обработанные, промытые свежие огурцы нарезают на порции и подают.

Требования к качеству

Внешний вид: не мятые, не сморщенные, без механических повреждений

Консистенция: огурцы крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами

Цвет: зеленовато-оливковый разных оттенков без пятен и ожогов

Вкус и запах: характерные для свежих огурцов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Котлеты мясные

Номер рецептуры: 282

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
говядина	80/90	51/62
хлеб пшеничный	10	10
лук репчатый	20	15
мука	5	5
яйцо	0,2	0,2
молоко	10/15	10/15
масло растительное	4/6	4/6
Выход:	80/90	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
9,32	7,07	9,64	139,00	26,1	0,9	0,06	0,1	0,09

Технология приготовления: Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельчённый припущенный лук, замоченный в молоке пшеничный хлеб, перемешивают, формуют изделия овально-приплюснутой формы с заострённым концом толщиной 2-2,5 см. подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 С до готовности 12-15 минут.

Требования к качеству

Внешний вид: кругло-приплюснутые с заострённым концом

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе – светло-серый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Суп с рыбой/рыбными консервами

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
рыба свежая/консервир.	60/70	35/45
картофель	100	70
морковь	30	22
лук репчатый	20	12
крупа перловая	10	10
масло растительное	5	5
сметана	8/10	8/10
Выход:	200/8	250/10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
8,59	8,40	14,33	167,25	45,3	1,27	0,1	0,15	9,11

Технология приготовления: Рыбу обрабатывают, разделяют на филе без костей и нарезают на кусочки. Из пищевых рыбных отходов варят бульон, процеживают. Отдельно отваривают крупу перловую, промывают, процеживают. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой или мелким кубиком и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протёртые рыбные консервы, соль, зелень. Доводят до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, крупа сохранила форму

Консистенция: овощей – мягкая, овощи сохранили форму

Цвет: бульона – золотисто-серый, овощей - натуральный

Вкус: рыбы, овощей и крупы, в меру солёный

Запах: продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	40/50	40/50
Выход:	40/50	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
3,30	0,60	16,70	86,70	0,24	1,95	0,09	0,04	0

Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел. Срок реализации – не более 1 часа после нарезки.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующий хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов

Консистенция мякиша: пропеченный не влажный на ощупь (эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму)

Цвет: тёмно-коричневый

Вкус: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса

Запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 395

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
сахар-песок	7/10	7/10
кофейный напиток	1,5/1,8	1,5/1,8
молоко	100	100
Выход:	180/200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
2,85	2,41	14,36	91,00	113,2	0,12	0,036	0,135	1,17

Технология приготовления: В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: молоко кипяченое

Вес готового блюда: 150 /190

Наименование продуктов	Вес брутто	Вес нетто	Химический состав			Калорийност ь
			Б	Ж	У	
Молоко	155/200	155/200				
ВСЕГО			6,2	6,98	9,88	131

Пастеризованное молоко доводим до кипения и остужаем.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Пудинг из творога (запечённый) с яблоками со сгущённым молоком

Номер рецептуры: 235

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
творог	75/80	75/80
сахар	6/7	6/7
яйцо	0,2	0,2
масло сливочное	3/5	3/5
молоко	15/30	15/30
мука пшеничная	5	5
сметана	3/5	3/5
яблоко	30/39	15/18
молоко сгущённое	30/50	30/50
Выход:	110/150 30/50	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
17,49	15,43	35,67	351,00	170,4	1,04	1,06	0,09	0,3

Технология приготовления: В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протёртый творог добавляют муку, яичные желтки, размягчённое сливочное масло, сахар, соль, ванилин (предварительно размочив его в горячей воде), предварительно заваренную в воде охлаждённую манную крупу. Массу хорошо перемешивают, добавляют подготовленные яблоки. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы выравнивают, смазывают сметаной, и запекают при температуре 220-250С в течение 25-30 минут до образования румяной корочки. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут, нарезают на порционные куски и вынимают из форм. Отпускают со сгущённым молоком.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, нежная, мягкая

Цвет: корочки – золотисто-жёлтый, на разрезе белый

Вкус: сладкий, свойственный творогу, продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 392

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
сахар-песок	8/10	8/10
чай	0,5/1	0,5/1
Выход:	180/200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
0,06	0,02	9,99	28,00	8	0,19	8	0,01	0,02

Технология приготовления: В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	25/40	25/40
Выход:	25/40	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,86	0,35	25,15	120,00	10,00	0,09	0,03	0,80	3,86

Технология приготовления: Готовый продукт промышленного производства. Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел. Срок реализации – не более 1 часа после нарезки.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующий хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов

Консистенция мякиша: пропеченный не влажный на ощупь (эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму)

Цвет: от светло-жёлтого до тёмно-коричневого (на верхней корке)

Вкус: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса

Запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Масло сливочное

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	5/6	5/6
Выход:	5/6	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
0,08	7,25	0,13	66,00	2,4	0,02	0,001	0,012	0

Технология приготовления: Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы. Масло нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят в холодильнике. Срок реализации – 1 час

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки прямоугольной или другой формы

Консистенция: мягкая, однородная (поверхность масла на разрезе слабоблестящая и сухая на вид или с наличием одиночных мельчайших капелек влаги)

Цвет: от белого и желтого, однородный по всей массе

Вкус и запах: чистый, хорошо выраженный вкус и запах сливок, подвергнутых пастеризации при высоких температурах, без посторонних привкусов и запахов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Печенье фабричное

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Печенье фабричное	10/25	10/25
Выход:	155	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
0,70	0,80	18,60	85,00	58	0,42	0,02	0,01	0

Технология приготовления: Печенье выдают порционно. Выход порции может быть изменен.

Требования к качеству

Внешний вид: целое фабричное печенье, уложенное на десертную тарелку

Консистенция: соответствует виду печенья

Цвет: соответствует виду фабричного печенья

Вкус: соответствует виду фабричного печенья

Запах: соответствует виду фабричного печенья

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Яблоки свежие

Номер рецептуры: 368

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки свежие	166/175	150
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
0,02	0,00	21,56	96,80	35,2	4,84	0,06	0,06	22

Технология приготовления: Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают и подают на десертной тарелке или вазочке. Выход порции может быть изменен.

Требования к качеству

Внешний вид: целые плоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов

Цвет: соответствует виду плодов

Вкус: соответствует виду плодов

Запах: соответствует виду плодов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Компот из яблок

Номер рецептуры: 372

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
яблоки	20/25	20/25
сахар	7/10	7/10
Выход:	150/200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
0,14	0,14	21,49	87,85	13,03	0,85	0,01	0,01	1,55

Технология приготовления: Яблоки моют, удаляют семенные гнёзда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту доводят до кипения, проваривают 10-12 мин. и процеживают. В подготовленный горячий сироп и погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 минут. Быстро разваривающиеся сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Требования к качеству

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий варёным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктово-концентрированный, приятный

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Рагу овощное

Номер рецептуры: 137

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
картофель	150/180	90/120
морковь	15/30	12/22
капуста белокочанная	30/60	22/48
горошек зелёный консерв.	50	35
лук репчатый	15/30	12/22
мука пшеничная	5	5
масло сливочное	5/6	5/6
Выход:	150/200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,71	16,14	36,51	281,00	19,5	1,44	0,33	0,78	0,3

Технология приготовления: Нарезанные дольками морковь и картофель нарезают дольками или кубиками и слегка запекают в жарочном шкафу. Капусту нарезают квадратиками и припускают в небольшом количестве воды до полуготовности. Картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 минут, добавляют припущенный репчатый лук, зелёный горошек и тушат ещё 15 минут. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками или дольками, капуста квадратиками, форма нарезки сохранена.

Консистенция: мягкая, плотная

Цвет: светло-оранжевый

Вкус: умеренно солёный

Запах: тушёных овощей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Запеканка из творога со сгущённым молоком

Номер рецептуры: 237

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
творог	75/120	75/120
сахар	6/7	6/7
яйцо	0,2	0,2
масло сливочное	3	3
молоко	15/30	15/30
мука пшеничная	5	5
крупа манная	5	5
сметана	3/5	3/5
молоко сгущённое	35/50	35/50
Выход:	100/160 30/50	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
17,49	15,43	35,67	351,00	170,4	1,04	1,06	0,09	0,3

Технология приготовления: В протёртый творог добавляют муку, яйца, сахар, соль, ванилин (предварительно размочив его в горячей воде), предварительно заваренную в воде охлаждённую манную крупу.

Массу хорошо перемешивают, выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы выравнивают, смазывают сметаной, и запекают при температуре 220-250 С в течение 20-30 минут до образования румяной корочки. Отпускают со сгущённым молоком.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, нежная, мягкая

Цвет: корочки – золотисто-жёлтый, на разрезе белый

Вкус: сладкий, свойственный творогу, продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо