

Рецепты ООО Школьное питание

Питание в детском саду.

Растущему детскому организму необходимо калорийное, сбалансированное питание. На сегодняшний день обеспечивает питанием детские сады ООО «Школьное питание». Как же, уважаемые родители, Вам организовать питание ребенка дома, чтобы максимально приблизить рацион к детскому саду? Вот несколько рецептов, особенно понравившиеся нашим детям, которые вы можете приготовить в домашних условиях

Запеканка из творога «Сладкоежка».

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг		Расход сырья на 100 порций, г		Расход сырья на 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Творог	380	800	16200	16000	12150	12000
Крупа манная или мука пшеничная	50	50	1000	1000	750	750
	60	60	1200	1200	900	900
Сахар	50	50	1000	1000	750	750
Яйца	30	30	600	600	450	450
Масло сливочное	25	25	500	500	375	375
Повидло	140	140	2800	2800	2100	2100
Печенье «Молочное»	70	70	1400	1400	1050	1050
Масса готовой запеканки	-	1000	-	20000	-	150
Выход 1 порции	-	1000	-	200	-	150

Возможна замена на любое другое наименование сахарного печенья

Технология приготовления

Протёртый творог смешивают с мукою или манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Печенье размалывают в крошку, которую просеивают.

Подготовленную массу выкладывают слоем 1,5 см на смазанные маслом и посыпанные крошкой печенья противень или форму. Массу смазывают повидлом и посыпают крошкой печенья, затем выкладывают оставшуюся творожную массу, поверхность запеканки разравнивают, посыпают крошкой печенья и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин. До образования на поверхности румяной корочки.

Показатели качества и безопасности

Цвет корочки –золотистый, в разрезе – от светло-кремового до кремового.

Внешний вид - порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой, поверхностью (без трещин).

Консистенция–мягкая, сочная. Пышная. Однородная.

Запах – запеченного творога с повидлом.

Вкус– сладкий. Без излишней кислотности, умеренно слоёный.

Инженер-технолог Е.В. Сашинский.

Зразы «Школьные».

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 порций, гр	
	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	5200	3800
Хлеб пшеничный	800	800
Вода	1100	1100
Вес котлетной массы		5600
Лук репчатый	1240	1040
Масло растительное	134	134
Вес пассированного лука		600
Яйцо	500	500

Вес котлетной массы с луком и яйцом		6700
Сухари панировочные	500	500
Вес полуфабриката		7200
Соль	50	50
Масло растительное	336	336
Выход		100 шт. по 60 гр.

Технологический процесс.

Мясо промывают холодной проточной водой, нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с хлебом. Предварительно замоченным в воде, добавляют соль и перемешивают. Затем вторично пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарубленный пассированный лук и варёное, мелко нарубленное яйцо, тщательно перемешивают массу и хорошо выбивают. Лук репчатый очищают, мелко шинкуют и пассируют с маргарином при температуре 100 С и до светлого-золотистого цвета в течение 20 минут. Яйца предварительно промывают в тёплой воде, затем обрабатывают 0,5 % -ным раствором кальцинированной соды, 0,5 %-ным раствором хлорамина. После чего ополаскивают проточной водой в течение 5 минут, затем варят 10 минут после закипания. Массу формуют, панируют. Придают овально-приплюснутую форму и жарят с двух сторон до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 15-15 мин. Мясные рубленные изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Хранение.

Температура отпуска +65 С. Срок реализации -2-3 часа с момента приготовления.

Цвет – поверхности – коричневый, равномерный, в разрезе оболочки – серого мяса с желтоватым фаршем от яиц с луком.

Внешний вид – зразы овально-приплюснутой формы с тупыми концами, с равномерно обжаренной тонкой корочкой, без трещин

Консистенция – сочная. Рыхлая.

Запах – жареного мяса

Вкус - жареного мяса с привкусом варёных яиц и обжаренного лука.

«Шаньга наливная».

Рецептура.

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Мука пшеничная в/с	3365	3365
В т.ч. мука на подпыл	100	100
Меланж	178	178
Масло сливочное	153	153
Вода	1355	1355
Сахар – песок	178	178
Соль	19	19
Дрожжи прессованные	100	100
Масса теста	-	5250
Наливка		
Сметана	500	500
Масло сливочное	250	250
Мука пшеничная	250	250
Меланж	250	250
Масса наливки	1250	1250
Масса полуфабриката	-	6500
Масло растительное для смазки листов	30	30
Масло сливочное для смазки готовых изделий	50	50
Выход	-	100 шт. по 55 гр

Взаимозаменяемость яйца куриного без скорлупы (вес 48 гр.) и меланжа 1:1

Технология приготовления

Тесто готовят безопарным способом. Готовое тесто выкладывают на подпылённый мукой стол, отрезают от него кусок. Закатывают его в жгут и делят на куски массой 5205 г. Затем куски формуют в шарики. Дают им расстояться 5-6 мин., раскатывают на круглые лепёшки толщиной 10 мм и укладывают на кондитерский лист, смазанный растительным маслом. Перед выпечкой поверхность каждой лепёшки смазывают наливкой массой 12,5 г и выпекают при температуре 200-220 С в течение 20-30 мин.

Для приготовления наливки сметану соединяют с растопленным сливочным маслом. Добавляют просянную муку. Меланж и перемешивают.

Требования к качеству.

Внешний вид – форма круглая, по окружности ободок из теста шириной до 3 см. Поверхность начинки ровная, глянцевая.

Вид на разрезе – чёткая граница между тестом и начинкой. Начинка однородная, распределена равномерно. Тесто с хорошо развитой пористостью.

Цвет – начинка золотисто-жёлтая, тесто светло-коричневого цвета.

Вкус и запах – свойственный выпеченным мучным изделиям с приятным ароматами вкусом сметаны
Вед. Инженер-технолог Е.В. Сашинская.

Пюре овощное «Рыжик».

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья .гр.	
	Брутто	Нетто
Картофель	693	520
Морковь	475	380
Молоко	147	140*
Масло сливочное	30	30
Соль	8	8
выход	-	1000

Технологический процесс

Очищенный картофель с морковью варят в воде с солью до готовности. Воду сливают, картофель с морковью подсушивают. Варёные овощи протирают. Через протирочную машину. Температура протираемых овощей должна быть ниже 80 С. Иначе пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячие протёртые овощи, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приёма горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор и отпускают со сливочным маслом.

Хранение. Подача.

1. Срок реализации пюре овощного «Рыжик» при хранении на мarmите или горячей плите - не более 2-3 часов с момента окончания технологического процесса.

2. Отпускают как гарнир или как самостоятельное блюдо. Температура подачи блюда должна быть не менее 65 С.