**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Наименование блюда: ***«Лапшевник с творогом»***

Сборник рецептур 1998 г.

Раскладка №

Выход 330г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Продукты | Масса на 1 порцию, г | Масса на 2 порции, г |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1 | Лапша | 72 | 72 | 144 | 144 |
| 2 | Вода | 160 | 160 | 320 | 320 |
| 3 | Творог | 101 | 100 | 202 | 200 |
| 4 | Сахар | 10 | 10 | 20 | 20 |
| 5 | Яйца | 1/4 шт. | 10 | 1/2 шт. | 20 |
| 6 | Масло сливочное | 5 | 5 | 10 | 10 |
| 7 | Сметана | 5 | 5 | 10 | 10 |
| 8 | Сухари пшеничные | 5 | 5 | 10 | 10 |
| **9** | **Масса полуфабриката** | **-** | **350** | **-** | **700** |
| **10** | **Масса готового лапшевника** | **-** | **300** | **-** | **600** |
| 11 | Сметана |  | 30 |  | 60 |
| **12** | **Выход** | **-** | **330** | **-** | **660** |

**Способ приготовления:**

**Способ 2 (несливной)**

**МКО.** Макаронные изделия перебирают, просеивают для удаления мучели и примесей.

Противень смажьте жиром, посыпьте сухарями.

Воду доведите до кипения, добавьте соль\*, положите лапшу и варите до загустения отвара, в конце варки добавляют масло, накрывают посуду крышкой и доваривают на слабом огне. Привар составляет 200…300%. Творог протрите, добавьте соль, сахар, яйца перемешайте. Сваренные макароны охладите до 60ᵒС, перемешайте с подготовленным творогом.

На подготовленный противень выложите полученную массу, разровняйте смажьте сметаной и запекайте в жарочном шкафу при температуре 230…250ᵒС до образования поджаристой корочки.

Лапшевник слегка охладите, разрежьте на порции, уложите по одному куску на тарелку. Сметану подайте отдельно в соуснике.

\*для приготовления запеченных блюдна 1 кг макаронных изделий берут 30 г соли (чайная ложка 10г)