**Технологическая карта №1**

**“Приготовление сырников из творога”**

**Посуда и инвентарь**: сито, миска для смешивания продуктов, сковорода, ложка столовая, нож, деревянная лопаточка, разделочная доска.

**Норма продуктов**: Творог – 200 г, мука пшеничная – 1–2 стакана, яйцо – 3 шт, сахар – 1\2 ст. ложки, маргарин –100 г, сметана – 1\3 стакана, сода на кончике ножа, соль – по вкусу.

**Технология выполнения работы**:

1. Творог тщательно протрите через сито, так чтобы в нем не оставалось комков.
2. Просейте муку для обогащения ее кислородом и удаления посторонних примесей.
3. Соедините творог, муку, яйца, сахар, соль и все тщательно перемешайте до получения однородной массы.
4. Выложите полученную массу на стол и раскатайте в форме батона диаметром 5–6 см.
5. При помощи ножа разделите на равные части по 1–1,5 см, придайте им форму биточков и запанируйте в муке.
6. На сковороде разогрейте жир и аккуратно выложите сырники.
7. Обжарьте их с обеих сторон до образования румяной корочки.

Подайте сырники по 2–3 штуки на порцию с вареньем или сметаной.



**Технологическая карта №2**

**“Приготовление “ленивых” вареников”**

**Посуда и приспособления**: кастрюля емкостью 3 л, дуршлаг, миска глубокая, доска для мучных изделий, нож, сито.

**Норма продуктов:** творог – 300 г, мука пшеничная – 100 г, яйцо – 1 шт., сахар 50 г, соль по вкусу, сметана 100 г.

**Технология выполнения работы**:

1. Протереть творог через сито.
2. Творог соединить с яйцом, солью, сахаром, мукой и перемешать.
3. Полученную однородную массу нарезать на куски, раскатать колбаской диаметром 15 мм и нарезать наискосок ножом небольшими ромбиками.
4. Отварить. Готовность определяется так: после всплывания вареников варить 1-2 минуты.
5. Готовые вареники откинуть на дуршлаг.
6. Переложить вареники в глубокое блюдо с растопленным сливочным маслом и помешать.
7. Подавать со сметаной.



**Технологическая карта № 3**

**“Приготовление печенья из творога”**

**Посуда и приспособления**: сито, миска, скалка, противень, тарелка для сахара, стакан, столовая ложка.

**Норма продуктов**: 250 г творога, 250 г маргарина, 250 г муки, 250 г сахара

**Технология выполнения работы**:

1. Творог протереть через сито.
2. Смешать творог с мукой и мягким маргарином.
3. Сделать из теста шарики диаметром 3–4 см раскатывать их скалкой, обмакивать в сахар и складывать пополам.
4. Выпекать в средней духовке около 20 мин.

