

Приготовление школьного завтрака Творожная запеканка



Творожная запеканка

- **Масса из творога, муки, сахара и яиц, запечённая в духовке.**
- **Вкус запеканки можно разнообразить с помощью фруктов, ягод или сгущённого молока**

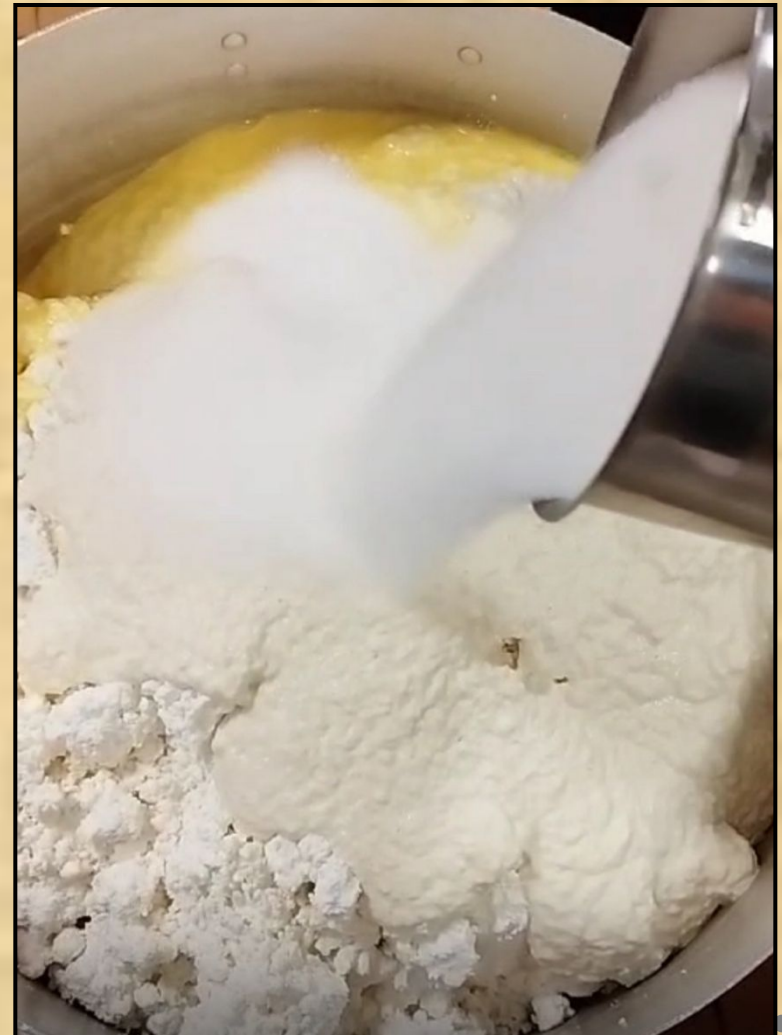
Технология приготовления творожной запеканки

1. Творог перетирают.
2. В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут, охлаждают.
3. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной вязкой манной кашей
 - манной кашей



Технология приготовления творожной запеканки

4. Добавляют сырые
яйца, сахар, соль



Технология приготовления творожной запеканки

5. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень слоем 3-4 см



Технология приготовления творожной запеканки

6. Поверхность массы
разравнивают,
смазывают сметаной и
запекают в духовом
шкафу
(пароконвектомате)
при температуре 250°C
до образования корочки



Технология приготовления творожной запеканки

В пароконвектомате запеканка доходит до готовности при температуре 180-200°C (суммарно не менее 15 минут).

Готовность блюда определяют по уплотнению структуры



Технология приготовления творожной запеканки

**7. Запеканка легко
отделяется от стенок
противня. Перед
отпуском запеканку
нарезают на порции**



Технология приготовления творожной запеканки

8. Запеканку отпускают со сгущенным молоком, вареньем, сладким молочным или фруктовым соусом



Приятного
Аппетита

A decorative red graphic on a white background. It features the text "Приятного" on the top line and "Аппетита" on the bottom line. The text is surrounded by ornate, swirling floral and vine motifs. To the right of the text, there is a stylized illustration of a set of cutlery: a fork, a knife, and a spoon, all rendered in a solid red color.