

**Рецепты блюд  
детского сада № 3 «Теремок»**

## ***Наименование блюда: «Коржик»***

***Состав продуктов:*** маргарин, мука, сахар, яйцо куриное, масло растительное.

***Технология приготовления:*** маргарин разминаем до получения однородной массы, яйца (желтки взбиваем с сахаром, белки взбиваем отдельно). Добавляем соль, соду пищевую и тщательно перемешиваем. Из готового теста формируем лепешки толщиной 4-5 см., обмакиваем в сахаре и укладываем на листы, предварительно смазанные растительным маслом. Выпекаем в духовке 10-12 минут до готовности при температуре 230-250 С°.



## ***Наименование блюда: «Калач на сметане»***

***Состав продуктов:*** маргарин, масло растительное, мука, сахар, яйцо куриное.

***Технология приготовления:*** маргарин растереть с сахаром, добавить сметану, яйца, растительное масло, соль. Все хорошо перемешать до растворения сахара, после этого добавить муку и замесить не слишком крутое тесто. Сформировать калачи, смазать их яйцом. можно посыпать сахаром или сахарной пудрой. Калачи положить на смазанный растительным маслом лист и выпекать в духовке при температуре 230-250 с до готовности.



***Наименование блюда: «Запеканка творожная с изюмом»***

***Состав продуктов:*** творог, яйцо куриное, сметана, молоко, манка, сахар, масло сливочное, изюм, ванилин.

***Технология приготовления:*** творог протереть, добавить сахар, манную крупу, молоко, яичный желток. Добавить перебранный, промытый в теплой воде изюм. Массу хорошо вымесить. Белок яиц взбить и осторожно ввести в приготовленную творожную массу, затем массу выложить слоем не более 3-4 см на смазанный маслом противень, разровнять и запечь при температуре 220°С в течение 20-30 мин до готовности.



## ***Наименование блюда: «Слоёнка творожная»***

***Состав продуктов:*** ванилин, манка, масло растительное, молоко, печенье, повидло, сахар, творог, яйцо куриное

***Технология приготовления:*** предварительно обработанные яйца (желтки) растирают с сахаром и соединяют с протертым творогом, манной крупой замоченной в молоке с солью. В полученную массу вводят пышно взбитые белки и осторожно перемешивают. Противень смазывают маслом, выкладывают на него половину творожной массы, смазывают повидлом, сверху повидла укладываем слой печенья, а затем вторую половину творожной массы. Поверхность разравнивают и смазывают сметаной или поливают маслом. Блюдо выпекают 25-30 минут при температуре 220 с . На поверхности готового изделия появляется мягкая, нежная корочка. Блюдо охлаждают 5-10 минут, нарезают на порционные кусочки. При подаче к столу поливают сиропом или сладким соусом.



***Наименование блюда: «Пудинг творожный с яблоками»***

***Состав продуктов:*** ванилин, манка, масло растительное, молоко, яблоко, сахар, творог, яйцо куриное, сметана.

***Технология приготовления:*** творог протереть, добавить сахар, манную крупу, молоко, яичный желток. Добавить яблоки, промытые в теплой воде и нарезанные на мелкие кусочки. Массу хорошо вымесить, затем выложить слоем не более 4-5 см на смазанный маслом противень и запечь при температуре 220-250 с в течение 20-30 минут.



***Наименование блюда: «Сырники творожные»***

***Состав продуктов:*** ванилин, манка, масло растительное, молоко, сахар, творог, яйцо куриное

***Технология приготовления:*** Творог протирают, добавляют яйца, сахар. муку, тщательно перемешивают. Формируют круглые сырники толщиной 1,5 см, панируют их в муке, выкладывают в смазанный маслом противень и запекают в духовке при температуре 220-250°С 25 – 30 минут до образования румяной корочки.



## ***Наименование блюда: «Суфле мясное»***

***Состав продуктов:*** лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, мясо говядина, хлеб, яйцо куриное.

***Технология приготовления:*** мясо очистить от сухожилий. жира, отварить, охладить. Пропустить через мясорубку отваренное мясо и размоченный в молоке хлеб и хорошо вымесить, добавить желтки яиц. Белки хорошо взбить и постепенно добавить в мясо при размешивании, затем добавить сливочное масло. Полученную массу выложить на смазанный маслом лист слоем 3-4 см и выпекать при температуре 220-250 до появления на мясе розовой корочки.

По этой же технологии можно приготовить суфле из печени, рыбное суфле.





## ***Наименование блюда: «Азу из говядины»***

***Состав продуктов:*** картофель, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мясо говядина, огурец соленый, томатная паста.

***Технология приготовления:*** мясо нарезается брусочками по 10-15 грамм, обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассированную томатную пасту и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне , приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассированный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, за 5-10 минут до готовности кладут лавровый лист, добавляют картофель и тушат до готовности.



## ***Наименование блюда: «Суп «Волна»***

***Состав продуктов:*** картофель, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мясо говядина, яйцо, зеленый горошек.

***Технология приготовления:*** яйца предварительно отвариваются. Готовится мясной бульон. На сливочном масле пассируются лук, морковь. В готовый бульон добавляют пассированные овощи, картофель, зеленый горошек, натертые на крупной терке яйца, соль. Доводят до кипения и кипятят еще 10-15 минут до готовности .

