Приложение 2  
 **Технологическая карта №2**  
  
Наименование изделий: вареники с творогом.  
  
*Инвентарь:*сито, эмалированная миска, разделочная доска, скалка, глубокая тарелка диаметром 30см, нож столовый, вилка, столовая ложка, чайная ложка, эмалированная кастрюля на 3 литра, шумовка.  
  
*Продукты:* мука – 1 кг, яйцо куриное – 1 шт., соль -10г. (чайная ложка), молоко или вода 250г.   
*Для фарша:*творог-500г, яйцо куриное-1 шт., сахар- 60г, соль по вкусу.

*Для соуса*: масло сливочное 50 г, сметана 100 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название операции | Содержание работы | Инвентарь и посуда |
| 1. Приготовление начинки | 1. Творог размять вилкой.  2. Добавить сахар, яйцо, соль все хорошо перемешать. | Миска, вилка, столовая ложка. |
| 2. Приготовление теста | 1. Муку просеять, яйцо смешать с молоком, добавить соль массу аккуратно влить в муку, замесить крутое тесто, скатать шар и оставить на 10 минут. | Миска, вилка. |
| 3.  Разделка теста. | 1. Тесто разделить на две части.  2. Каждую часть замесить до получения плотного эластичного колобка.  3. На столе раскатать колобок в колбаску.  4. Колбаску нарезать на порционные части шириной 2 см  5. Раскатать из теста лепешки диаметр 8 см | Нож, скалка. |
| 4.  Формирование изделий. | 1.На середину лепешки положить чайной ложкой начинку.  2. Края лепешки загибают к верху и защипывают. | Чайная ложка. |
| 5.  Тепловая обработка | 1. В кастрюлю налить 1,5 литра воды, посолить , поставить на огонь дождаться закипания.  2. Опустить вареники в кипящую воду, аккуратно перемешать, варить 5 минут с момента всплытия и закипания вареников. | Эмалированная кастрюля 3литра,  столовая ложка. |
| 6.  Подача к столу | 1. Вареники вынуть шумовкой и выложить на тарелку.  2. Полить растопленным сливочным маслом и сметаной. | Шумовка, тарелка. |