

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

_____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

21.02.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 196

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ ШОКОЛАДНЫМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка из творога с соусом шоколадным", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов | | Расход сырья и продуктов | |
|------------------------------------------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|
| | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Творог 5%жирности | 112,24 | 110 | 146,7 | 144 |
| Крупа манная | 13 | 13 | 17 | 17 |
| Сахар - песок | 8,6 | 8,6 | 11,2 | 11,2 |
| Яйцо куриное | 0,13 шт | 6,5 | 0,17 шт | 8,5 |
| Масло сливочное 72,5%жирности | 4,3 | 4,3 | 5,6 | 5,6 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Ванилин | 0,02 | 0,02 | 0,026 | 0,026 |
| Сухари панировочные в/с | 3,2 | 3,2 | 4,18 | 4,18 |
| Сметана 10%жирности | 5,65 | 5,2 | 7,38 | 6,8 |
| Масса полуфабриката: | | 142 | | 186 |
| Масло сливочное 72,5%жирности | 2,2 | 2,2 | 2,9 | 2,9 |
| Масса готовой запеканки: | | 130 | | 170 |
| Соус шоколадный: | | | | |
| Какао - порошок | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Сахар - песок | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности | 9,85 | 9,06 | 14,74 | 13,56 |
| Вода питьевая | 6 | 6 | 9 | 9 |
| Масса соуса шоколадного: | | 20 | | 30 |
| Выход: | | 150 | | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Обработку сырых яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

1. Яйцо куриное выкладывают в ведро с перфорацией;
2. Замачивают в воде при температуре +20-25 С в течение 5-10 минут;
3. Моют в 2% растворе кальцинированной соды (200 грамм на 9800 мл воды);
4. Обрабатывают в растворе любого разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего средства;
5. Ополаскивают проточной водой в течение не менее 5 минут с последующей выкладкой в чистую промаркированную посуду.

Банки со сгущенным молоком и упаковки со сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью. В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде (10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу, сахар, яичную массу, масло сливочное, соль, ванилин, хорошо перемешивают. Приготовленную смесь выкладывают в гостроемкость или в лист, смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями, слоем 3-4 см, поверхность разравнивают и смазывают сметаной.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 20-25 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 С в течение 20-30 минут.

Для соуса какао смешивают с сахаром. Молоко сгущенное разводят горячей водой, доводят до кипения и при непрерывном помешивании вливают в смесь какао с сахаром, доводят до кипения, процеживают и охлаждают. При отпуске поливают соусом шоколадным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - порционные кусочки квадратной или прямоугольной формы, полита соусом шоколадным, поверхность зарумяненная, без трещин и следов закала, консистенция нежная, без крупинок непротертого творога, на срезе кусочки яблок.

Цвет - корочка золотисто - желтая или всецело - коричневая, срез слегка желтоватый.

Вкус и запах - свойственные запеченной творожной массе; вкус кисломолочный, сладковатый, аромат ванилина, с привкусом сгущенного молока с какао.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

| | | | | | | | |
|--------------|-----|------|------|--------------------------|--------|-------|------|
| | | | | | | | |
| 12 | | 9,4 | | 20,9 | | 219,2 | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 0,04 | 1,4 | 0,03 | 0,82 | 83 | 134,09 | 15,92 | 0,39 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий



Корнолевич Д.А.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.

U /