

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
21.01.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

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 на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Творог 5%жирности	153,06	150	204,08	200
Крупа манная	11	11	14,6	14,6
Яйцо куриное	0,1 шт	5	0,12 шт	6
Сахар - песок	7	7	9,3	9,3
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Ванилин	0,02	0,02	0,02	0,02
Сметана 10%жирности	5,43	5	7,17	6,6
Мука пшеничная в/с	10	10	13	13
Масса полуфабриката:		170		225
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	6,6	6,6
Масса готовых сырников:		150		200
Соус ягодный:				
Клубника свежемороженая	15,78	15	23,68	22,5
или смородина свежемороженая	15,78	15	23,68	22,5
или малина свежемороженая	15,78	15	23,68	22,5
Сахар - песок	15	15	22,5	22,5
Масса соуса ягодного:		20		30
Выход:		150/20		200/30

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур 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.

Упаковки со сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью.

В протертый творог добавляют манную крупу, яичную массу, сахар, соль, ванилин, хорошо перемешивают. Придают форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см по 2 штуки на порцию. Выкладывают в гостроемкость или в лист, смазанный подсолнечным маслом, сверху изделия 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.

Ягоду пересыпают сахаром, доводят до кипения, варят 5-7 минут, при постоянном помешивании.

При отпуске поливают ягодным соусом.

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 - форма круглая, приплюснутая, поверхность равномерно зарумянена, без трещин, по 2 штуки на порцию, сырники политы ягодным соусом.

Цвет - корочка золотисто - желтая, срез слегка желтоватый.

Вкус и запах - свойственные запеченному творогу; вкус без излишней кислоты, сладковатый, с привкусом ягодного соуса.

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)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
15,1		9,9		23,2		242,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,05	0,22	0,06	1,03	109,66	178,42	16,86	0,37

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Корнолевич Д.А.

Главный технолог

Хохлова С. Ю.