

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 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.

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 гасстроемкость 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.