

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 69

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка из творога со сгущенным молоком", 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 на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	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
Молоко сгущенное с сахаром 8,5 % жирности	21,73	20	32,6	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.

При отпуске поливают сгущенным молоком.

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 сгущенным молоком, поверхность зарумяненная, без трещин и следов закала, консистенция нежная, без крупинок непротертого творога.

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

Вкус и запах - свойственные запеченной творожной массе; вкус сладкий с кислинкой, с привкусом сгущенного молока.

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	
14,1		10,4		20		232,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,04	1,4	0,03	0,82	83	134,09	15,92	0,39

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Корнолевич Д.А.



Хохлова С. Ю.