

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 204

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Сырники из творога с карамельным соусом", 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	132,65	130	173,46	170
Крупа манная	9,5	9,5	12,4	12,4
Яйцо куриное	0,08 шт	4,3	0,11 шт	5,6
Сахар - песок	6	6	7,8	7,8
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Ванилин	0,02	0,02	0,026	0,026
Сметана 10%жирности	4,67	4,3	6,1	5,62
Мука пшеничная в/с	8,6	8,6	11,2	11,2
Масса полуфабриката:		146		190
Масло подсолнечное рафинированное	4,3	4,3	5,6	5,6
Масса готовых сырников:		130		170
Соус карамельный:				
Сливки 10%жирности	16,9	16,6	20,4	20
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	6	6
Пудра сахарная	11,6	11,6	14	14
Масса соуса карамельного:		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 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.

Для соуса сливочное масло топят, добавляют сахарную пудру, нагревают до золотистого цвета, добавляют сливки, помешивая до однородной консистенции, варят на медленном огне до консистенции густой сметаны.

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 однородным карамельным соусом

Цвет - корочка золотисто - желтая, срез слегка желтоватый.

Вкус и запах - свойственные запеченному творогу; вкус без излишней кислоты, сладковатый, 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	
16		11		20		243,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	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.