

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

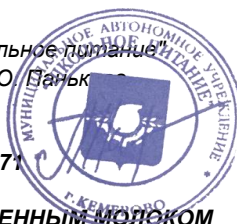
" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панько

21.01.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ТЫКВОЙ И МОРКОВЬЮ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка из творога с тыквой и морковью со сгущенным молоком", 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Творог 5%жирности	102,04	100	135,71	133	88,4	86,5	115,65	113,3
Крупа манная	15	15	20	20	13	13	17	17
Сахар - песок	10	10	13	13	8,5	8,5	11,3	11,3
Яйцо куриное	0,16 шт	8	0,1 шт	10	0,13 шт	6,5	0,18 шт	9,1
Масло сливочное 72,5%жирности	5,3	5,3	7	7	4,55	4,55	6	6
Соль поваренная йодированная	1,5	1,5	2	2	1,3	1,3	1,7	1,7
Ванилин	0,02	0,02	0,02	0,02	0,01	0,01	0,02	0,02
Морковь очищенная п/ф кубик 1*1 см	10	10	13	13	8,5	8,5	11,3	11,3
или морковь замороженная п/ф соломка	13	10	16,88	13	11,04	8,5	14,68	11,3
Тыква свежемороженая	21,05	20	28	26,6	18,2	17,29	23,85	22,66
или тыква свежая	28,57	20	38	26,6	24,7	17,29	32,38	22,66
Сухари панировочные в/с	3,7	3,7	5	5	3,25	3,25	4,19	4,19
Сметана 10%жирности	6,52	6	8,69	8	5,64	5,2	7,38	6,8
Масса полуфабриката:		162		215		172		183,6
Масло сливочное 72,5%жирности	2,5	2,5	3,3	3,3	2,1	2,1	2,8	2,8
Масса готовой запеканки:		150		200		130		170
Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	32,59	30	32,59	30	21,18	20	32,59	30
Выход:		180		230		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.

Морковь очищенная п/ф поступает в вакуумной упаковке с ШБС (школьно - базовая столовая).

Тыкву свежемороженую размораживают на воздухе. В случае поступления свежей тыквы, ее моют под проточной водой и выдерживают в 10%-м растворе поваренной соли (100 гр на 900 мл воды) в моечной ванне

с соответствующей маркировкой в течение 10 минут в овощной цехе с последующим ополаскиванием под проточной водой, очищают от кожуры и семенной части, нарезают кубиком размером 2*2 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Морковь и тыкву варят до мягкости, охлаждают. Творог протирают вместе с подготовленной морковью и тыквой, добавляют яйцо, соль, сахар, ванилин, предварительно заваренную в воде (10 мл на 1 порцию) и охлажденную манную крупу, размягченное сливочное масло. Смесь хорошо перемешивают.

Подготовленную смесь выкладывают в гаштробную емкость 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 15-20 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 и кусочков непротертых овощей.

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


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

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	
12		9,3		21,3		217,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,05	0,66	0,05	0,8	88,3	148,49	19,03	0,43

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог  Фролов Д.А.

Главный технолог  Хохлова С. Ю.