

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

16.06.2021



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 200

### ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С АБРИКОСОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка из творога с абрикосом", 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Творог 5%жирности	120,4	118	160,2	157	104,34	102,3
Масло сливочное 72,5%жирности	4,3	4,3	5,6	5,6	3,7	3,7
Крупа манная	10,4	10,4	14	14	9,3	9,3
Сахар - песок	8,6	8,6	11,6	11,6	7,4	7,4
Яйцо куриное диетическое	0,17 шт	8,5	0,22 шт	11	0,15 шт	7,36
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6	0,4	0,4
Ванилин	0,02	0,02	0,02	0,02	0,017	0,017
Сухари панировочные в/с	3,7	3,7	5	5	3,2	3,2
Сметана 10%жирности	4,3	4,3	5,7	5,7	3,7	3,7
<b>Фруктовая начинка:</b>						
Курага	22,05	21	28,35	27	19,11	18,2
Сахар - песок	2,8	2,8	3,8	3,8	2,4	2,4
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>170</b>		<b>220</b>		<b>150</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	2,5	2,5	3,3	3,3	2,1	2,1
<b>Масса готовой запеканки:</b>		<b>150</b>		<b>200</b>		<b>130</b>
Пудра сахарная для оформления	3,2	3,2	4,2	4,2		2,7
<b>Выход:</b>		<b>150</b>		<b>200</b>		<b>130</b>

#### 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 пefорацией;
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.

Для фруктовой начинки курагу промывают и отваривают в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С или основным способом в течение 3-4 минут. Протирают, добавляют сахар, перемешивают до однородной консистенции, прогревают.

Творог протирают, добавляют предварительно заваренную в воде (10 мл на 1 порцию) и охлажденную

манную крупу, растертые с сахаром и солью яичную массу, ванилин, размягченное сливочное масло, хорошо хорошо перемешивают.

В гастроемкость или противень, предварительно смазанные сливочным маслом и посыпанные сухарями, выкладывают половину творожной массы, разравнивают, выкладывают фруктовую начинку и сверху выкладывают вторую половину творожной массы, разравнивают, сверху смазывают сметаной.

**Первый способ приготовления:**

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 25-30 минут.

**Второй способ приготовления:**

Запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 С в течение 20-30 минут.

Охлаждают, посыпают сахарной пудрой.

## 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, поверхность зарумянена, без трещин и следов закала, консистенция нежная, без крупинок непротертого творога, на разрезе слой ягодной начинки.

Цвет - корочка золотисто - желтая или светло - коричневая.

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

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	
17,92		7,31		23,65		233	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,05	0,39	34,57	2,34	142,4	188,55	31,53	0,57

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Кононович С.Л.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.