

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

21.01.2021г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171

**ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ
ПОЛУФАБРИКАТ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЙ ОХЛАЖДЕННЫЙ**

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на полуфабрикат "Тесто дрожжевое. Полуфабрикат хлебобучочный охлажденный", вырабатываемый и реализуемый 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	
	БРУТТО	НЕТТО
Мука пшеничная в/с	565	565
Сахар - песок	60	60
Масло подсолнечное рафинированное	30	30
Масло сливочное 72,5%жирности	30	30
Яйцо куриное	0,8 шт	40
Соль поваренная йодированная	10	10
Дрожжи прессованные	20	20
Вода питьевая	270	270
Выход:		1000

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Яйцо обрабатывают согласно инструкции по обработке яиц.

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.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40 С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яичную массу, всыпают просеянную муку, все перемешивают в течение 7-8 минут. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло и подсолнечное масло, замешивают до однородной консистенции, пока тесто будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения при температуре 35-40 С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают



еще 1-2 раза.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Хранят при температуре +4+/-2 С в течение 9 часов.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - поверхность теста гладкая, выпуклая, местами на поверхности просматриваются пузырьки, создаваемые углекислым газом, консистенция однородная, эластичная, без комочков и следов непомеса.

Цвет - белый с желтовато - серым оттенком.

Вкус и запах - слегка кисловатые, без посторонних вкуса и запаха.

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	
9,6		3,6		71,6		244,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,17	0	0	1,59	21,08	81,28	29,06	1,43

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Корнолевич Д.А.



Хохлова С. Ю.