

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор

" " 20 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

21.01.2021г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 165**

**БУЛОЧКА БУТЕРБРОДНАЯ**

**1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Булочка бутербродная", 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
Тесто дрожжевое рец. № 171	55,6	55,6	67	67
Масло подсолнечное рафинированное для разделки	1	1	1,2	1,2
Яйцо куриное для смазки	0,02 шт	1	0,024 шт	1,2
Кунжут	2	2	2,4	2,4
Мука пшеничная в/с на подпыл	2	2	2,4	2,4
Масло подсолнечное рафинированное для смазки	0,3	0,3	0,36	0,36
<b>Выход:</b>		<b>50</b>		<b>60</b>

**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.

Тесто готовят по рецептуре № 171.

Тесто выкладывают на смазанный маслом стол, отрезают кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски массой 67 гр. затем куски формуют в шарики.

Сформованные изделия укладывают на лист, предварительно смазанный подсолнечным маслом, смазывают взбитым яйцом и посыпают кунжутом.

Помещают в расстоечный шкаф на 15-20 минут, при температуре 35-40 °С.

Выпекают при температуре 170 С в течение 10-15 минут, листы переворачивают через 6-8 минут, для равномерного колера.

**5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**



Остывшие изделия укладывают в лотки в один ряд на бок, изделия с отделкой на верхней корке в один ряд, хранения навалом не допускается.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - булочки круглой формы, с блестящей поверхностью, форма не расплывчатая, посыпана кунжутом, без притисков. Не допускается наличие трещин, мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. В готовом виде диаметр изделия не менее 8 см.

Цвет - от золотистого до коричневого.

Вкус и запах - вкус приятный, без постороннего 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	
8,1		6,5		49,4		288,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,11	3,38	0,003	1,61	18,77	73,77	15,88	0,97

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Корнолевич Д.А.



Хохлова С. Ю.