

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 227

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ИЗЮМОМ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Пудинг из творога с изюмом со сгущенным молоком", 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	97,57	95,62	130,09	127,5
Крупа манная	12,7	12,7	17	17
Сахар - песок	9	9	12	12
Яйцо куриное	0,13 шт	6,38	0,17 шт	8,5
Масло сливочное 72,5%жирности	4,5	4,5	6	6
Соль поваренная йодированная	1,27	1,27	1,7	1,7
Ванилин	0,02	0,02	0,026	0,026
Изюм б/к	13,42	12,74	17,89	17
Сухари панировочные в/с	3,2	3,2	4,2	4,2
Сметана 10%жирности	5,75	5,25	7,6	7
Масса полуфабриката:		140		190
Масло сливочное 72,5%жирности	2	2	2,8	2,8
Масса готового пудинга:		125		170
Молоко сгущенное с сахаром 8%жирности		25	32,59	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. Обработывают 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. Изюм перебирают, замачивают в теплой воде, оставляют для набухания, воду сливают, обсушивают. В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде (10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу, яичные желтки, растертые с сахаром, масло сливочное, соль, ванилин, подготовленные изюм. Массу тщательно перемешивают, вводят аккуратно взбитые в густую пену белки, перемешивая сверху вниз. Полученную смесь выкладывают в гостроемкость 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 20-25 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, на срезе кусочки изюма

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

Вкус и запах - свойственные запеченной творожной массе; вкус кисломолочный, сладковатый, аромат ванилина, 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	
15,64		7,86		28,34		248,26	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,05		0,23		0,3		40	0,18
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
159,86	187,28	24,63	0,75	136,74	0,0054	0,018	0,04

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий



Корнолевич Д.А.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.