

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

11.05.2022



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ТЫКВОЙ И СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка из творога с тыквой и 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 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г | |
|--|--|------------|--|--------------|
| | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Творог 5%жирности | 54,79 | 53,7 | 71,63 | 70,2 |
| Крупа манная | 12,74 | 12,74 | 14,7 | 14,7 |
| Сахар - песок | 7,8 | 7,8 | 10,2 | 10,2 |
| Яйцо куриное | 0,11 шт | 5,6 | 0,14 шт | 7,3 |
| Масло сливочное 72,5%жирности | 3,67 | 3,67 | 4,8 | 4,8 |
| Соль поваренная йодированная | 0,34 | 0,34 | 0,45 | 0,45 |
| Ванилин | 0,15 | 0,15 | 0,02 | 0,02 |
| Тыква свежемороженная или тыква свежая | 45,47 | 43,2 | 59,4 | 56,6 |
| Сушари панировочные в/с | 2,67 | 2,67 | 3,5 | 3,5 |
| Сливки 10% | 12,53 | 11,9 | 16,4 | 15,6 |
| Масса полуфабриката: | | 142 | | 183,4 |
| Масло сливочное 72,5%жирности | 2,1 | 2,1 | 2,7 | 2,7 |
| Масса готовой запеканки: | | 130 | | 170 |
| Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности | 21,74 | 20 | 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. 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.

Тыкву свежемороженную 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". Тыкву варят до мягкости, охлаждают и протирают через протирающую машину

Творог протирают добавляют яйцо, соль, сахар, ванилин, предварительно заваренную в воде (10 мл на 1 порцию) и охлажденную манную крупу, размягченное сливочное масло, сливки. Смесь хорошо перемешивают.

Приготовленные смеси поочередно выкладывают в гастроемкость

или в лист, смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями, слоем 3-4 см, поверхность выравнивают

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 и тыквы

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 | | | | |
| 9,99 | 6,66 | 21,05 | 185,11 | | | | |
| Витамины, мг | | | | | | | |
| B1 | B2 | C | A, рет.экв | D, мкг | | | |
| 0,04 | 0,17 | 1,14 | 80 | 0,16 | | | |
| Минеральные вещества, мг | | | | | | | |
| Ca | P | Mg | Fe | K | I | Se | F |
| 110,79 | 125,42 | 18,39 | 0,49 | 104,93 | 0,0037 | 0,0106 | 0,04 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Кононович С.Л.

Хохлова С. Ю.