

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова  
15.09.2021г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 225

### БЛИНЧИК С МАСЛОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Блинчик с маслом", 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
Блинчики промышленного производства п/ф замороженные	45 (1 шт)	45 (1 шт)	90 (2 шт)	90 (2 шт)
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	10	10
<b>Выход:</b>		40/5		80/10
Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	БРУТТО	НЕТТО		
Блинчики промышленного производства п/ф замороженные	135 (3 шт)	135 (3 шт)		
Масло сливочное 72,5%жирности	15	15		
<b>Выход:</b>		120/15		

#### 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.

Блинчики замороженные освобождают от упаковки, выкладывают в гасстроёмкость или противень, предварительно смазанные сливочным маслом, сверху смазывают сливочным маслом, доведенным до кипения.

##### Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 5 минут.

##### Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 5 минут.

##### Третий способ приготовления:

Запекают в СВ-печи в течение 1-3 минут.

Подают по 1-2-3 штуки на порцию, складывая в 2 или в 3 раза.

#### 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.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - изделия круглой формы, с хорошо зарумяненной поверхностью, выложены по 1-2 штуки на порцию, консистенция блинчиков мягкая, корочка эластичная, политы сливочным маслом.

Цвет - поверхность золотистая, равномерная, срез желтоватый.

Вкус и запах - характерные для жареного пресного теста и масла, на котором жарились, вкус в меру соленый, сладковатый, приятный, нежный.

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	
4,88		10,78		29,81		243,54	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,09		0,05		0		50	0,14
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
8,83	58,14	21,75	1,24	83,84	0	0,0001	0

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

*(Подписи)*

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.