

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 166

БЛИНЧИК СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Блинчик 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
Блинчики промышленного производства п/ф замороженные	45 (1 шт)	45 (1 шт)	90 (2шт)	90 (2шт)
Масло сливочное 72,5%жирности	3	3	6	6
Масса готовых блинчиков:		40		80
Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	10,86	10	10,86	10
Выход:		40/10		80/20

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.

Банки со сгущенным молоком промывают под проточной водой и протирают ветошью.

Блинчики замороженные освобождают от упаковки, выкладывают в гасстроемкость 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.

Подают по 1 штуке на порцию, 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.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - изделия круглой формы, с хорошо зарумяненной поверхностью, выложены по 1 штуке на порцию, консистенция блинчиков мягкая, корочка эластичная, политы сгущенным молоком.

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	
8,9		10,3		46,5		313,9	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,14		0,2		1,01		22,22	0,32
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
130,82	143,41	32,82	1,06	187,9	0,012	0,008	0,034

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.