

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

18.07.2022г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 300****БЛИНЧИКИ С ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ****1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Блинчики с шоколадным соусом, 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
Масса полуфабриката:		40		80
Шоколадный соус:				
Какао - порошок	1	1	1	1
Сахар - песок	2	2	2	2
Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	4,95	4,55	4,95	4,55
Вода питьевая	3	3	3	3
Масса шоколадного соуса:		10		10
Выход:		40/10		80/10

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 гастроемкость или противень, предварительно смазанные сливочным маслом, сверху смазывают сливочным маслом, доведенным до кипения. Упаковки со сгущенным молоком обрабатывают согласно инструкции по обработке потребительской упаковки.

Какао смешивают с сахаром. Молоко сгущенное разводят горячей водой, доводят до кипения и при непрерывном помешивании вливают в смесь какао с сахаром, доводят до кипения, процеживают и охлаждают.

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 штуки на порцию поливают шоколадным соусом.

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 шоколадным соусом.

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.

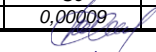

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
5,46		9,78		35,27		259,01	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,09		0,08		0,04		30	0,13
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
34,06	80,67	29,66	1,52	100,1	0	0,00009	0,01

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Войнилко Е.А.

Хохлова С. Ю.