

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

21.01.2021г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 165

БУЛОЧКА БУТЕРБРОДНАЯ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Булочка бутербродная", 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 |
| Тесто дрожжевое рец. № 171 | 55,6 | 55,6 | 67 | 67 |
| Масло подсолнечное рафинированное для разделки | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 |
| Яйцо куриное для смазки | 0,02 шт | 1 | 0,024 шт | 1,2 |
| Кунжут | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 |
| Мука пшеничная в/с на подпыл | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 |
| Масло подсолнечное рафинированное для смазки | 0,3 | 0,3 | 0,36 | 0,36 |
| Выход: | | 50 | | 60 |

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.

Яйцо обрабатывают согласно инструкции по обработке яиц.

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.

Тесто готовят по рецептуре № 171.

Тесто выкладывают на смазанный маслом стол, отрезают кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски массой 67 гр. затем куски формуют в шарики.

Сформованные изделия укладывают на лист, предварительно смазанный подсолнечным маслом, смазывают взбитым яйцом и посыпают кунжутом.

Помещают в расстоечный шкаф на 15-20 минут, при температуре 35-40 °С.

Выпекают при температуре 170 С в течение 10-15 минут, листы переворачивают через 6-8 минут, для равномерного колера.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ



Остывшие изделия укладывают в лотки в один ряд на бок, изделия с отделкой на верхней корке в один ряд, хранения навалом не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - булочки круглой формы, с блестящей поверхностью, форма не расплывчатая, посыпана кунжутом, без притисков. Не допускается наличие трещин, мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. В готовом виде диаметр изделия не менее 8 см.

Цвет - от золотистого до коричневого.

Вкус и запах - вкус приятный, без постороннего вкуса и запаха.

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 | |
|--------------|------|---------|------|--------------------------|-------|--------------------|------|
| 8,1 | | 6,5 | | 49,4 | | 288,3 | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 0,11 | 3,38 | 0,003 | 1,61 | 18,77 | 73,77 | 15,88 | 0,97 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Корнолевич Д.А.



Хохлова С. Ю.