

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

01.03.2022г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 249/2

ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Пельмени отварные с маслом", 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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Пельмени замороженные (полуфабрикат промышленного производства)	115	115	155	155
Масло подсолнечное рафинированное	3,7	3,7	5	5
Соль поваренная йодированная	2	2	2,5	2,5
Масса готовых пельменей:		150		200
Масло сливочное 72,5% жирности	2	2	5	5
Выход:		150/2		200/5

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.

Пельмени замороженные освобождают от упаковки. Масло сливочное доводят до кипения, кипятят 3 минуты.

Первый способ приготовления:

Пельмени выкладывают в гастроемкости, приливают немного горячей воды, солят, сбрызгивают подсолнечным маслом (чтобы не слипались), варят в пароконвектомате при температуре 100 С в режиме в течение 15-25 минут в зависимости от объема загрузки.

Второй способ приготовления:

Пельмени закладывают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг изделий 4 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении в течение 5-7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями.

При отпуске пельмени поливают сливочным маслом, доведенным до кипения.

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 - пельмени полукруглой формы, поверхность сухая, толщина теста не более 2 мм, места соединения теста аккуратно защипаны, поверхность гладкая (без трещин и разрывов), фарш не выступает, не слипшиеся, оболочка мягкая, плотная, консистенция фарша сочная, мягкая.

Цвет - оболочка от светло - кремового до светло - желтого, фарш серый.

Вкус и запах - вареного мяса и теста с выраженным привкусом репчатого лука, в меру соленый, без разрыва оболочки и прослоек непроваренного теста и мяса.

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	
8,34		10,86		15,74		194,53	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,08		0,05		0,13		10	0,13
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
10,66	57,65	7,79	0,74	92,54	0,0011	0,0034	0,01

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.