

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

21.01.2021г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 145

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Пудинг из творога с яблоками 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
Творог 5%жирности	100	98	131	128
Крупа манная	13	13	17	17
Сахар - песок	8,6	8,6	11,2	11,2
Яйцо куриное	0,13 шт	6,5	0,17 шт	8,5
Масло сливочное 72,5%жирности	4,3	4,3	5,6	5,6
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Ванилин	0,02	0,02	0,026	0,026
Яблоки свежие	34,67	26	45,33	34
Сухари панировочные в/с	3,2	3,2	4,18	4,18
Сметана 10%жирности	5,65	5,2	7,38	6,8
Масса полуфабриката:		175		228
Масло сливочное 72,5%жирности	2,2	2,2	2,9	2,9
Масса готового пудинга:		130		170
Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	21,73	20	32,59	30
Выход:		150		200

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.

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.

Банки со сгущенным молоком и упаковки со сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью. Яблоки промывают в условиях овощного цеха, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. У яблок удаляют кожуру и семенные гнезда и нарезают кубиком размером 1*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде (10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу, яичные желтки, растертые с сахаром, масло сливочное, соль, ванилин, подготовленные яблоки. Массу тщательно перемешивают, вводят аккуратно взбитые в густую пену белки, перемешивая сверху вниз. Полученную смесь выкладывают в гастроемкость или в лист, смазанный сливочным маслом и, посыпанный сухарями, слоем 3-4 см, поверхность разравнивают и смазывают сметаной.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 20-25 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 С в течение 20-30 минут.

При отпуске 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. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - порционные кусочки квадратной или прямоугольной формы, полита сгущенным молоком, поверхность зарумяненная, без трещин и следов закала, консистенция нежная, без крупинок непротертого творога, на срезе кусочки яблок.

Цвет - корочка золотисто - желтая или всецело - коричневая, срез слегка желтоватый.

Вкус и запах - свойственные запеченной творожной массе; вкус кисломолочный, сладковатый, аромат ванилина, с привкусом сгущенного молока.

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	
15,62		7,68		22,86		224,97	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.эке	D, мкг
0,05		0,22		0,96		40	0,18
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
146,54	175,03	22	0,85	119,93	0,0058	0,019	0,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.