

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

_____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова

16.06.2021

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 198

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ "ЗЕБРА" СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ



1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка творожная "Зебра" со сгущенным молоком", 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 продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Творог 5%жирности	79,6	78	104	102
Крупа манная	5,7	5,7	7,5	7,5
Сахар - песок	12	12	15,6	15,6
Яйцо куриное	0,31 шт	15,6	0,4шт	20,4
Молоко 2,5%жирности	31	31	40,8	40,8
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,4	0,4
Ванилин	0,02	0,02	0,026	0,026
Сухари панировочные в/с	1,9	1,9	2,5	2,5
Какао-порошок	1,6	1,6	2	2
Масса полуфабриката:		142		186
Масло сливочное 72,5%жирности	2,2	2,2	2,9	2,9
Масса готовой запеканки:		130		170
Молоко сгущенное с сахаром 8,5 % жирности	21,73	20	32,6	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 пefорацией;
2. Замачивают в воде при температуре +20-25 С в течение 5-10 минут;
3. Мокят 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 упаковок с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью. В протертый творог добавляют молоко, манную крупу, сахар, яичную массу, соль, ванилин, все хорошо

перемешивают.

Творожную смесь делят пополам и в одну смесь добавляют какао. Перемешивают и оставляют на 15- 20 минут.

Приготовленные смеси поочередно выкладывают в гостроемкость или в лист, смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями, слоем 3-4 см.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 40 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 С в течение 30-40 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.

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

Вкус и запах - свойственные запеченной творожной массе; вкус сладкий, с привкусом шоколада и 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	
13,79		6,05		20,36		191,79	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,04		0,23		0,34		40	0,24
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
146,2	173,1	23,64	0,75	103,51	0,0058	0,017	0,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Кононович С.Л.

Главный технолог

Хохлова С. Ю.