

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

19.07.2022г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 301

ОЛАДЫ С ДЖЕМОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Олады с джемом", 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	продуктов на		продуктов на	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Олады промышленного производства п/ф замороженные	50 (2шт)	50 (2 шт)	75 (3 шт)	75 (3 шт)
Масло сливочное 72,5% жирности	5	5	5	5
Масса готовых оладьев:		50		75
Джем промышленного производства	10,2	10	15,3	15
Выход:		50/10		75/15

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.

Банки с джемом промывают проточной водой и протирают ветошью.

Олады замороженные освобождают от упаковки, выкладывают в гастроремкость или противень, предварительно смазанные сливочным маслом, сверху смазывают сливочным маслом, доведенным до кипения.

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.

Подают по 2 или 3 штуки на порцию, рядом с выкладывают джем.

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 или овальной формы, обжарены с двух сторон, толщиной 5-6 мм, хорошо пропечены, консистенция крупнопористая, мягкая, эластичная (при надавливании образуется углубление, которое сразу выравнивается), рядом выложенный джем.

Цвет - поверхность от золотисто - желтой до светло - коричневой, срез желтый.

Вкус и запах - характерные для жареного дрожжевого теста и масла, на котором жарились, вкус в меру соленый, слегка сладковатый, приятный, нежный, привкус и аромат тех продуктов, с которыми отпускаются олады.

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				
4,45	15,95	29,69	281,02				
Витамины, мг							
В1	В2	С	А, рет.эв	Д, мкг			
0,04	0,09	0,44	60	0,24			
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
65,57	72,38	11,16	0,49	96,79	4,39	2,76	0,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий  Войнилко Е.А.

Главный технолог

 Хохлова С. Ю.