

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

02.05.2023



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 348

БЛИНЧИКИ С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Блинчики с карамельным соусом", 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
Блинчики промышленного производства п/ф замороженные	55 (1 шт)	55 (1 шт)	110 (2 шт)	110 (2 шт)
Масло сливочное 72,5%жирности		3		6
Масса готовых блинчиков:		53		106
Соус карамельный:				
Сливки 10%жирности	6,84	6,5	9,95	9,75
Масло сливочное 72,5%жирности	2	2	3	3
Пудра сахарная	4,65	4,65	6,98	6,98
Масса соуса карамельного:		10		15
Выход:		53/10		106/15

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.

Блинчики замороженные освобождают от упаковки, выкладывают в гастроемкость или противень, предварительно смазанные сливочным маслом, сверху смазывают сливочным маслом, доведенным до кипения. Упаковки со сливками моют проточной водой, протирают ветошью.

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.

Третий способ приготовления:

Запекают в СВ-печи в течение 1-3 минут.

Подают по 1-2 штуки на порцию, складывая в 2 -3 раза.

Карамельный соус

Для соуса сливочное масло топят, добавляют сахарную пудру, нагревают до золотистого цвета, добавляют сливки, помешивая до однородной консистенции, варят на медленном огне до консистенции густой сметаны.

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 формы, с хорошо зарумяненной поверхностью, выложены по 1-2 штуки на порцию, консистенция блинчиков мягкая, корочка эластичная, политы сливочным маслом. Соус полит рядом

Цвет - поверхность золотистая, равномерная, срез желтоватый, цвет соуса кремовый

Вкус и запах - характерные для выпеченного блинного теста со вкусом сливочного масла, вкус соуса сливочный, сладковатый, приятный, нежный.

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						
4,53	10,38	36,04	263,55						
Витамины, мг									
B1		B2		C		A, рет. экв		D, мкг	
0,08		0,05		0,02		30		0,15	
Минеральные вещества, мг									
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F		
16,17	58,2	19,89	1,12	83,93	0,0008	0,0013	0		

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Кононович С.Л.

Главный технолог

Хохлова С. Ю.