УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Запеканка из творога

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Запеканка из творога», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Запеканка из творога», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья  и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| брутто | нетто |
| Творог | 178 | 174,8 |
| Крупа манная | 10 | 10 |
| Сахар | 18 | 18 |
| Яйца | 0,2 шт. | 8 |
| Масло сливочное | 8 | 8 |
| Сухари панировочные | 10 | 10 |
| Сметана | 8 | 8 |
| ВЫХОД | - | 190 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью, маслом сливочным. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на посыпанный сухарями противень или в форму.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин

Запеканку при подаче нарезают квадратиками, прямоугольниками или ромбиками.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Отпускают блюдо при температуре не ниже 65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные куски без трещин и подгорелых мест.

Цвет: корочки – бледно-желтый, на разрезе – белый.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Запах: слабовыраженный – запеченного творога.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Запеканка из творога» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Запеканка из творога» на выход 190 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 20,50 | 16,4 | 20,40 | 311,20 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,16 | 0,40 | 0,80 | 0,40 | 6,80 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 280,20 | 386,60 | 59,80 | 2,40 | 1,19 | 0,01 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_