

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Сказка»

Е.А. Маркова

4 сентября 2018 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Вермишелево-мясная запеканка», вырабатываемое и реализуемое в МБДОУ «Сказка».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда «Вермишелево-мясная запеканка» используют следующее сырье:

Масло сливочное
Масло растительное
Мясо оленина
Молоко сухое
Лук свежий
Вермишель
Яичный порошок
Чеснок

2.2. Сырье, используемое для приготовления блюда «Вермишелево-мясная запеканка», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда «Вермишелево-мясная запеканка»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Масло сливочное	4	6	4	6
Масло растительное	2	3	2	3
Мясо оленина	100	120	75	90
Молоко сухое	3	4	3	4
Лук свежий	5	10	4	8
Вермишель	35	40	35	40
Яичный порошок	4	6	4	6
Чеснок	1	1	1	1
Выход	-		140/180	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Вермишелево-мясная запеканка» производится в соответствии с СанПином 2.4.1.3049-13

4.2 Мясо отваривают и пропускают через мясорубку. Отдельно варят вермишель в молоке с водой. В отварную вермишель добавляют отварное мясо и приготовленный яичный порошок. Все перемешивают и выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, выравнивают поверхность и запекают 10-20 минут при температуре 210-230°.

5. РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Температура подачи блюда должна быть не менее +60...+65° С.

5.2. Блюдо может находиться на горячей плите не более 2 часов.

Повторный разогрев не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – поверхность равномерно прожарена, квадратной формы

Консистенция – мягкая, сочная

Цвет – светло-коричневый

Вкус – продуктов, входящих в блюдо

Запах – продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели:

Индекс группы продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
1.9.15.11	КМАФАнМ, КОЕ/г	1*1Е3
	БГКП (колиформы) в ,1,0г	1,0
	E.coli	-
	S.aureus в 1,0	1,0
	Proteus	0,1
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	25

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал/кДж	
Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
21,05	25,76	14,12	19,01	26,24	30,66	316,25	396,73