



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Сказка»

Е.А. Маркова

4 сентября 2018 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Творожно-манный пудинг», вырабатываемое и реализуемое в МБДОУ «Сказка».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда «Творожно-манный пудинг» используют следующее сырье:

Масло сливочное
Масло растительное
Манка
Сахар
Творог

2.2. Сырье, используемое для приготовления блюда «Творожно-манный пудинг», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда «Творожно-манный пудинг»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Масло сливочное	5	5	5	5
Масло растительное	2	2	2	2
Манка	10	10	10	10
Сахар	10	10	10	10
Творог	90	90	90	90
Выход	-		150	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Творожно-манный пудинг» производится в соответствии с СанПином 2.4.1.3049-13

4.2. В горячую воду всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яйца, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень и запекают в жарочном шкафу в течении 25-35 мин. При температуре 220-250°. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин. Пудинг нарезают на порционные куски, не выкладывая из противня.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, 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 – кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест

Консистенция – однородная, нежная

Цвет – корочки золотисто-желтый, на разрезе – белый

Вкус – продуктов, входящих в блюдо

Запах – продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели:

Индекс группы продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
1.9.15.10	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	
Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад
13,67	13,67	22,20	22,20	19,32	19,32	331,73	331,73