



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Сказка»

Е.А. Маркова

4 октября 2018 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Булочка Веснушка», вырабатываемое и реализуемое в МБДОУ «Сказка».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда «Булочка Веснушка» используют следующее сырье:

Масло сливочное
Масло растительное
Мука
Сахар
Молоко сухое
Дрожжи
Яичный порошок

2.2. Сырье, используемое для приготовления блюда «Булочка Веснушка», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда «Булочка Веснушка»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Масло сливочное	4	4	4	4
Масло растительное	3	3	3	3
Мука	38	38	38	38
Сахар	7	7	7	7
Молоко сухое	5	5	5	5
Дрожжи	0,5	0,5	0,5	0,5
Яичный порошок	3	3	3	3
Выход	-		55	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Булочка Веснушка» производится в соответствии с СанПином 2.4.1.3049-13

4.2. В кастрюлю вливают подогретую до температуры 35-40° воду, предварительно разведенные в воде температурой не выше 40° и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яичный порошок, всыпают муку, и все перемешивают в течении 10 минут. После этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок кастрюли. Кастрюлю закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течении 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Скатывают шарики, растаивают 5 мин, слегка прокатывают на смазанном маслом столе и обмакивают в посыпку. Посыпка: перетирается масло с сахаром, постепенно вводится мука и тщательно перемешивается. Растаивают 60-100 мин. и выпекают до готовности.

5. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – шарика с посыпкой сверху

Консистенция – пористая, хорошо пропечённая

Цвет – поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста кремовый

Вкус – продуктов, входящих в блюдо

Запах – продуктов, входящих в блюдо

5.2. Микробиологические показатели:

Индекс группы продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
1.3.3.9	КМАФАнМ, КОЕ/г	1*1E4
	БГКП (колиформы) в 1,0г	1,0
	S.aureus в 1,0	1,0
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	25

6. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал/кДж	
Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
6,63	6,63	8,90	8,90	35,22	35,22	247,51	247,51