

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 141

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Картофель запеченный с сыром", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

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 |
| Картофель очищенный п/ф кубик 1,5*1,5 см или ломтик | 170 | 170 | 204 | 204 |
| или картофель очищенный кубик замороженный (промышленного производства) | 178,94 | 170 | 214,72 | 204 |
| или картофель очищенный пластик замороженный (промышленного производства) | 178,94 | 170 | 214,72 | 204 |
| Соль поваренная йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,8 |
| Масса запеченного картофеля: | | 145 | | 174 |
| Сыр твердый 45%жирности | 4,12 | 4 | 5,15 | 5 |
| Масло сливочное 72,5%жирности | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход: | | 150 | | 180 |

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.

Картофель очищенный п/ф нарезанный поступает в вакуумной упаковке с ШБС (школьно-базовая столовая).

Сливочное масло доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

Упаковки с сыром промывают проточной водой и протирают ветошью.

Освобождают от упаковки, сыр натирают на терке.

Первый способ приготовления:

Картофель освобождают от упаковки, выкладывают в гастроемкости, смазанные подсолнечным маслом, солят, запекают в пароконвектомате при температуре 160 С в режиме "Пар+Конвекция" в течение 15-20 минут. При использовании замороженного очищенного картофеля промышленного производства, освобождают от упаковки и далее готовят как описано выше.

Поливают сливочным маслом, доведенным до кипения, посыпают тертым сыром и запекают

в пароконвектомате при температуре 160 С в режиме "Конвекция" в течение 3-5 минут.

Второй способ приготовления:

Картофель освобождают от упаковки, выкладывают в листы, смазанные подсолнечным маслом, солят, запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 20-25 минут.

При использовании замороженного очищенного картофеля промышленного производства, освобождают от упаковки и далее готовят как описано выше.

Поливают сливочным маслом, доведенным до кипения, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 3-5 минут.

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. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - нарезанный ломтиками или кубиками запеченный картофель сохранил форму нарезки, с легкой румяной корочкой, сверху расплавлен тертый сыр.

Цвет - корочка золотистая, на срезе от желтого до светло-коричневого.

Вкус и запах - характерные для запеченного картофеля, вкус в меру соленый с ароматом сыра.

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 | |
| 2,7 | | 4,4 | | 16,6 | | 116,5 | |
| Витамины, мг | | | | | | | |
| В1 | | В2 | | С | | А, рет.экв | Д, мкг |
| 0,07 | | 0,07 | | 9,73 | | 13 | 0,05 |
| Минеральные вещества, мг | | | | | | | |
| Ca | P | Mg | Fe | K | I | Se | F |
| 37,88 | 53,78 | 17,65 | 0,57 | 536,9 | 0,014 | 0 | 0,03 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.