

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

17.12.2021г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 249

### ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Пельмени отварные с маслом и зеленью", 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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Пельмени замороженные (полуфабрикат промышленного производства)	115	115	155	155
Масло подсолнечное рафинированное	3,7	3,7	5	5
Соль поваренная йодированная	2	2	2,5	2,5
<b>Масса готовых пельменей:</b>		<b>150</b>		<b>200</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	7	7	10	10
Зелень сушеная	0,15	0,15	0,2	0,2
или зелень свежая (укроп или петрушка)	0,94	0,8	1,17	1
<b>Выход:</b>		<b>150/7</b>		<b>200/10</b>

#### 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.

Пельмени замороженные освобождают от упаковки. Масло сливочное доводят до кипения, кипятят 5-7 минут.

##### Первый способ приготовления:

Пельмени выкладывают в кастрюлю, приливают немного горячей воды, солят, сбрызгивают подсолнечным маслом (чтобы не слипались), варят в пароконвектомате при температуре 100 С в режиме в течение 15-25 минут в зависимости от объема загрузки.

##### Второй способ приготовления:

Пельмени закладывают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг изделий 4 л воды), доводят до кипения и варят при слабом кипении в течение 5-7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями.

При отпуске пельмени поливают сливочным маслом, доведенным до кипения и посыпают зеленью.

#### 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 - пельмени полукруглой формы, поверхность сухая, толщина теста не более 2 мм, места соединения теста аккуратно защипаны, поверхность гладкая (без трещин и разрывов), фарш не выступает, не слипшиеся, оболочка мягкая, плотная, консистенция фарша сочная, мягкая.

Цвет - оболочка от светло - кремового до светло - желтого, фарш серый.

Вкус и запах - вареного мяса и теста с выраженным привкусом репчатого лука, в меру соленый, без

разрыва оболочки и прослоек недоваренного теста и мяса.

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	
8,08		11,72		14,82		198,11	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,08		0,05		0,14		10	0,16
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
12,59	57,55	8,03	0,77	93,88	0,0011	0,0034	0,01

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Корнолевич Д.А.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.