

14.04.2017

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20 04 2017

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

«ТВОРОЖНО - ЯИЧНЫЙ ОМЛЕТ»**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Творожно-яичный омлет»**, вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях 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	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Творог 5% жирность	11,93/11,93	39,8	39	39,8	39
2. Яйца	18,26/18,26	шт. 1/7,6 шт.	70,5	шт. 1/7,6 шт.	70,5
3. Молоко 2,5% жирность	8,07/8,07	73,4	73,4	73,4	73,4
4. Соль йодированная	0,49/0,49	0,5	0,5	0,5	0,5
5. Масло растительное	1,49/1,49	1,5	1,5	1,5	1,5
или					
Масло сливочное 72,5% жирн.		1,5	1,5	1,5	1,5
Всего сухих веществ:	40,24/40,24				
Выход:		-	150	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Творог протирают.

Яйцо обрабатывают согласно санитарным требованиям.

Подготовленное яйцо разбивают (яйцо необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой), добавляют в яичную смесь подготовленный творог, соль йодированную тщательно перемешивают. Затем в творожно-яичную смесь добавляют молоко, перемешивают. Готовую массу выливают на противень, смазанный маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 10-15 минут до образования румяной корочки.

При подаче омлет нарезают на порционные куски.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60°... +65°С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 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 — консистенция омлета нежная, пористая, упругая. Поверхность слегка зарумянена.

Цвет — на разрезе светло- жёлтый с кремовым оттенком.

Вкус и запах — вкус в меру солёный, запах свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

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 (выход 150г/150г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
5,95/5,95		5,22/5,22		10,65/10,65		101,38/101,38	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,08/0,08	0,32/0,32	195/195	0,63/0,63	188,4/188,4	27,4/27,4	184/184	1,45/1,45

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.