

14.09.21

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

«МБУ»

2021 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39

«ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ СО СВЕЖИМИ ПЛОДАМИ,
С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ СЛАДКИМ»**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Запеканка рисовая со свежими плодами, с соусом молочным», 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. Крупа рисовая	25,8/34,4	30	30	40	40
2. Молоко 2,5% жирность	6,6/8,8	60	60	80	80
3. Вода для каши рисовой		51	51	68	68
4. Сахар	4,99/4,99	5	5	5	5
5. Яйца	1,3/1,3	1/8 шт.	5	1/8 шт.	5
Масса готовой каши:		-	145	-	190
5. Сухари панировочные	2,1/2,8	2,4	2,4	3,2	3,2
6. Масло сливочное 72,5% жирн.	2,25/3	3	3	4	4
7. Яблоки свежие или	19,2/25,6	34,5	24	46	32
Груши свежие		33	26,3	44	35
8. Сметана 15% жирность.	0,4/0,5	1,8	1,8	2,4	2,4
Масса полуфабриката:		-	170	-	226
Соус молочный сладкий:		-	30	-	30
10. Молоко 2,5% жирность	2,48/2,48	22,5	22,5	22,5	22,5
11. Вода		7,5	7,5	7,5	7,5
12. Мука пшеничная в/с	0,13/0,13	1,2	1,2	1,2	1,2
13. Масло сливочное 72,5% жир.	0,9/0,9	1,2	1,2	1,2	1,2
14. Сахар	1,99/1,99	2	2	2	2
Всего сухих веществ:	68,14/86,89				
Выход:		-	150/30	-	200/30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Плоды свежие (яблоки или груши) тщательно промывают проточной водой, удаляют семенное гнездо, очищают кожицу, нарезают мелким кубиком (1*1 см).

Яйца предварительно обрабатывают согласно санитарным требованиям. Потребительскую упаковку с молоком и сметаной промывают под проточной водой, протирают ветошью, вскрывают. Муку пшеничную предварительно просеивают. Крупу рисовую перебирают, тщательно промывают тёплой, затем горячей водой пока вода не будет прозрачной. В кипящую воду кладут йодированную соль, сахар всыпают подготовленный рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении до размягчения, добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения. Готовую вязкую кашу охлаждают до температуры 55°-60°С, добавляют подготовленные яйца, тщательно перемешивают.

Противень смазывают маслом, посыпают сухарями панировочными, ровным слоем укладывают ½ часть готовой вязкой каши толщиной 1,5 см, сверху выкладывают подготовленные свежие плоды (яблоки или груши), равномерно распределяя по поверхности. Затем сверху выкладывают вторую половину каши, так же равномерно её распределяя. Толщина запеканки не должна превышать 3-4 см. Поверхность смазывают смесью сырых яиц со сметаной.

Приготовление в жарочном шкафу:

Подготовленный противень с запеканкой устанавливают в жарочный шкаф и запекают при температуре 220-280°С в течение 20-30 минут до образования золотистой корочки.

Приготовление в пароконвектомате:

Гastrоёмкость с запеканкой устанавливают в камеру пароконвектомата предварительно прогретую на 20-30°С выше рекомендуемой, режим «Жар», температура 180-200°С, время 10-12 минут, запекают до слегка золотистой корочки.

Приготовление соуса молочного сладкого:

Подготовленную муку пшеничную подсушивают без изменения цвета, охлаждают до температуры 60-70°С, растирают с маслом сливочным, разводят горячим молоком и варят 7-10 минут. Затем добавляют сахар, перемешивают, процеживают и доводят до кипения.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60°... 65°С. Подают в тарелке для вторых блюд вместе с соусом молочным сладким. 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 – порции аккуратно нарезаны в виде ромба или квадрата, сверху политы соусом молочным сладким, слои на разрезе ровные, между слоями уложены свежие плоды. Консистенция каши вязкая, соуса - жидкой сметаны, однородная.

Цвет – белый, сверху золотистая корочка, цвет соуса белый с кремовым оттенком.

Вкус и запах – аромат каши и входящих в рецептуру плодов, вкус умеренно сладкий.

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 150/30; 200/30г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
3,36/6,4		4,01/6,13		34,69/44,02		180,69/200,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	В2	А	С	Са	Mg	Р	Fe
0,06/0,08	0,04/0,05	39,4/52,5	2,9/3,9	111,8/149	30,8/41	123/164	1,09/1,45

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.