

14.04.2014

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

«14» 04 2014 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

«ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ СЛАДКИМ».**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Вареники ленивые с соусом сметанным сладким»**, 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	43,02/54,95	139,3	137	178	175
2.Мука пшеничная в/с	16,68/20,64	19,4	19,4	24	24
3.Яйца	2,59/2,59	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10
4.Сахар	8,99/9,99	9	9	10	10
Масса полуфабриката:		-	167	-	213
Масса варёных вареников:		-	176	-	225
5.Масло сливочное 72,5% жирн.	3/3,75	4	4	5	5
Соус сметанный сладкий:		-	30	-	50
1.Мука пшеничная в/с	0,65/1,08	0,75	0,75	1,25	1,25
2.Масло сливочное 72,5% жирн.	0,56/0,94	0,75	0,75	1,25	1,25
3.Вода		15	15	25	25
4.Сахар	1,49/2,49	1,5	1,5	2,5	2,5
5.Сметана 15% жирность	2,7/4,5	12	12	20	20
Всего сухих веществ:	79,68/100,93				
Выход:		-	180/30	-	230/50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Творог протирают. Яйца предварительно обрабатывают согласно санитарным требованиям.

В протертый творог вводят муку (муку предварительно просеивают), йодированную соль, сахар, сырые яйца, тщательно перемешивают до получения однородной массы.

Раскатывают пласт толщиной 10-12 мм, нарезают на полоски шириной 25 мм, а затем

на кусочки прямоугольной или треугольной формы или ромба, отваривают небольшими партиями в кипящей подсоленной воде 5 минут перед подачей. Соотношение вареников и воды 1:5. Готовые вареники заправляют кипящим сливочным маслом. Подают вареники с соусом сметанным сладким.

Соус сметанный сладкий:

Белый соус соединяют со сметаной, добавляют сахар, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Приготовление белого соуса: предварительно просеянную муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60°... +65°C. 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 – вареники сохраняют форму, мягкие, белые. Консистенция соуса – жидкая сметана, однородная.

Цвет – вареники белые, соус белый с кремовым оттенком.

Вкус и запах – без посторонних привкусов и запахов. Соус сладкий с лёгким кисловатым привкусом и запахом сметаны. Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

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 180/30г; /230/50г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
17,5/20,8		19,46/21,6		36,08/42,8		381,82/423,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	В2	А	С	Са	Mg	Р	Fe
0,1/0,1	0,1/0,1	0,73/0,96	97/122	245/316	36,9/47,3	206/263	1,1/1,34

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.