

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ

Открытый пирог «Овощной киш»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на открытый пирог «Овощной киш», вырабатываемый в школьных столовых.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

2.1 Для приготовления пирога открытого пирога «Овощной киш» используется следующее сырьё:

мука пшеничная, масло сливочное, яйца, брокколи, кукуруза консервированная, перец сладкий, сыр, сливки 35%.

2.2 Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления блюда открытого пирога «Овощной киш», должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.) в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки (нетто), кг	
	брутто	нетто	10 порций	20 порций
Мука пшеничная в.с.	14	14	140	280
Масло сливочное	8	8	80	160
Яйца	$\frac{3}{4}$ шт	30	300	600
Брокколи свежие	20	10	100	200
Кукуруза консервированная	3	3	30	60
Перец сладкий	27	10	100	200
Сыр «Российский»	9	8	80	160
Сливки 35%	20	20	200	400
Соль	1	1	10	20
выход		80		

4. Технологический процесс.

4.1. Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологических рекомендаций для импортного сырья.

4.2 Технология приготовления: муку просеивают и смешивают с маслом до однородной консистенции, вводят яйцо, соль и замешивают тесто, ставят в холодильную камеру на 30 минут. Брокколи разделяют на соцветия и бланшируют. Перец очищают от семян и нарезают мелким кубиком. Консервированную кукурузу отделяют от жидкости. Сливки вместе с яйцом взбивают.

Раскатывают тесто толщиной 5 мм и укладывают его в смазанную маслом форму. Выкладывают начинку и заливают взбитыми сливками с яйцом. Сверху посыпают тертым сыром. Выпекают пирог при температуре 200°C в течении 15 минут. Затем вынимают пирог из формы и охлаждают. Пирог нарезают на порции.

4.3 Технологическое оборудование: холодильная камера, плита электрическая (индукционная), миксер планетарный, пароконвектомат (духовой шкаф).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

- 5.1 Открытый пирог «Овощной киш» подают на пирожковой тарелке.
5.2 Температура подачи блюда 15°C. Срок реализации открытого пирога «Овощной киш» 1 час, согласно фирменным стандартам компании.
5.3 Срок годности открытого пирога «Овощной киш» согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 24 часа при температуре от +2°C до +6°C.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда

Внешний вид: Поверхность золотистая, куски треугольной формы, на разрезе видны вкрапления овощей.

Цвет: теста – светло-желтый, начинки – кремовый, с вкраплениями овощей.

Консистенция: теста - рассыпчатая, без следов непромеса, начинки - сочная.

Запах: запеченных овощей, сливок, яиц.

Вкус: яично - сливочный, в сочетании с овощами, в меру соленый.

6.2 Микробиологические показатели открытого пирога «Овощной киш» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.4.7.1.

6.3 Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) – 48,9%

Массовая доля жира, % (не менее) – 24,5%

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Открытый пирог «Овощной киш» на выход 80г

Наименование продукта	Масса г	Белки г		Жиры г		Углеводы г	
		100	В наборе сырья	100	В наборе сырья	100	В наборе сырья
Мука пшеничная в.с.	14	10,3	1,44	1,1	0,15	70,6	9,88
Масло сливочное	8	0,5	0,04	82,5	6,6	0,8	0,06
Яйца	30	12,7	3,81	11,5	3,45	0,7	0,21
Брокколи свежие	9	1,7	0,15	3,1	0,28	3	0,27
Кукуруза консервированная	3	2,2	0,07	0,4	0,01	9,8	0,29
Перец сладкий	12	1,5	0,18	5,9	0,70	10,1	1,21
Сыр «Российский»	8	23	2,56	29	2,32	-	
Сливки 35%	20	2,2	0,44	35	7,00	3,2	0,64
Итого			8,69		20,51		12,56

Энергетическая ценность определяется по формуле

$$ЭЦ=4*Б+9*Ж+4*У =4*8,69+9*20,51+4*12,56=269,56 \text{ ккал.}$$

Ответственный за оформление ТТК Ивашкевич В.К.

Зав. производством столовой _____ ФИО

