

- Наименование предприятия - _____

И.О. Фамилия

Технико - технологическая карта

Сырники со сметаной

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Сырники со сметаной вырабатываемое - Наименование организации - и реализуемое в - Наименование предприятия - и филиалах - Наименование филиалов (при наличии) -.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Творог полужирный	160	160
2	Яйца куриные	20	20
3	Сахар-песок	10	10
4	Мука Пшеничная высшего сорта	10	10
5	Масло растительное рафинированное	10	10
6	Манная крупа	9	9
7	Соль поваренная пищевая	1	1
топпинг			
8	Сметана 20% жирности	20	20

Выход полуфабриката, г: 240**Выход готового изделия, г: 180/20**

4. Технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению

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

Смешать творог, манную крупу, сахар, яйца. Посолить. Хорошо вымесить. Сформовать сырники по 55-60 г (3 сырника на порцию). Обвалять их в муке и обжарить на растительном масле. Подавать, полив сметаной.

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

5. Показатели качества и безопасности

5.1. Органолептические показатели

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Сырники со сметаной			
Творожное изделие равномерно приготовлено. Продукция не имеет следов заветривания, трещин и изломов.	Белый, кремовый.	Достаточно плотная, некрошливая.	Приятный, с ароматом топленого молока и творога. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

5.2. Нормируемые физико - химические показатели:

Массовая доля, %

Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Сырники со сметаной (в целом блюде (изделии))					
34,16	37,95	6,9	9,2	4,99	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера
Содержание сахара по сахарозе

5.3. Микробиологические показатели (СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.10.)

КМА-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП(колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Сырники со сметаной					
1 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 порция (180/20 грамм) содержит			
29,41	20,07	20,05	378,49
100 грамм блюда (изделия) содержит			
14,71	10,04	10,02	189,24

Ответственный за оформление ТТК _____ И.О. Фамилия

Шеф - повар _____ И.О. Фамилия