

Утверждаю

Электронный сборник рецептов <http://www.100menu.ru/>
ТТК, Акты проработок блюд, обоснования расчетов БЖУ

Директор

- Наименование предприятия - _____

И.О. Фамилия

Технико - технологическая карта

Творожная запеканка с изюмом

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Творожная запеканка с изюмом 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	Манная крупа	14	14
3	Яйца куриные	20	20
4	Изюм	15	15
5	Сахар-песок	10	10
6	Масло растительное рафинированное	5	5
7	Соль поваренная пищевая	1	1

Выход полуфабриката, г: 225

Выход готового изделия, г: 200

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, изюм. Посолить. Хорошо вымесить. Смазать маслом порционную жаропрочную форму. Выложить в нее смесь и запекать до образования красивой румяной корочки.

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
Творожная запеканка с изюмом			
Творожная масса равномерно распределена, 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.		
Творожная запеканка с изюмом (в целом блюде (изделии))					
39,11	43,45	5,4	7,2	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
Творожная запеканка с изюмом					
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 (200 грамм) содержит			
29,64	16,12	32,7	394,42
100 грамм блюда (изделия) содержит			
14,82	8,06	16,35	197,21

Ответственный за оформление ТТК _____ И.О. Фамилия

Шеф - повар _____ И.О. Фамилия