**Сырники из творога**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_***

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Сырники из творога, вырабатываемое объектом общественного питания.

1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

1. **РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование сырья и продуктов*** | ***Ед.*** | ***Расход сырья на 1 порцию*** | |
| *Брутто* | *Нетто* |
| Творог | г | 136 | 135 |
| Мука пшеничная | г | 20 | 20 |
| Яйца | шт | 1/8 | 5 |
| Сахар | г | 15 | 15 |
| Маргарин | г | 5 | 5 |
| Сметана | г | 20 | 20 |
| Выход блюда (в граммах): |  |  | 180 |

1. **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 грамма на порцию, предварительно растворив его в горячей воде.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 минут.

Отпускают сырники по 3 штуки на порцию со сметаной.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01

Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

1. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели:

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

1. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Блюдо «Сырники с творогом» на 1 порцию (выход 180 г):*** | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 19,8 | 16,2 | 29,9 | 424,8 |

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / /