**Сырники из творога**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12 Сырники из творога запеченные***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Сырники из творога запеченные 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 (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | |
| Вес брутто, г | Вес нетто, г |
| Творог | 50 | 50 |
| Мука Пшеничная 1 сорта | 25 | 25 |
| \*или крупа манная | 25 | 25 |
| Соль | 0,1 | 0,1 |
| Сахар-песок | 7 | 7 |
| Яйцо | 1/8шт | 5 |
| Масса полуфабриката: | — | 75 |
| Выход: | — | 75 |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**В протертый творог добавляют просеянную муки от рецептурной нормы, продукт яичный, сахар-песок, соль поваренную йодированную.**

**Массу хорошо перемешивают, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на противень, смазанный маслом растительным и запекают в духовом шкафу при температуре 200-220 °С в течение 15-20 мин до готовности и образования румяной корочки на поверхности сырников или обжаривают с двух сторон на сковороде с добавлением растительного масла .**

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. Подают порциями с добавлением сметаны или сгущенного молока .**

**Температура подачи: 65±5°С.**

**Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.**

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**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| ценность, |
|  | | | | | | | | | | | |
| 75,00 | 14,22 | 9,80 | 8,55 | 180,00 | 125,00 | 19,80 | 175,30 | 0,60 | 0,6 | 0,2 | 45,0 |