**Вареники ленивые отварные**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №42***

***Вареники ленивые отварные***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Вареники ленивые отварные 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | |
|  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 5-7 мин. Готовые вареники вынимают шумовкой. Порционно добавить масло сливочное и сметану .**

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 .**

**Температура подачи: 65±5°С.**

**Срок реализации: не более 1-го часа 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.**

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, |
|  | | | | | | | | | | | |
| 100 | 6,1 | 5,8 | 9,4 | 114,6 | 125,00 | 11,25 | 113,58 | 0,21 | 0,15 | 0,1 | 17,0 |