

# Технико - технологическая карта № 3558 от 07.12.2024

## Сырники-пампушки

### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Сырники-пампушки вырабатываемое и реализуемое в .

### 2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

### 3. Рецепттура

| №          | Наименование сырья и полуфабрикатов | Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г |       |
|------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-------|
|            |                                     | Брутто                            | Нетто |
| 1          | Творог полужирный                   | 100                               | 100   |
| 2          | Яйца куриные                        | 15                                | 15    |
| 3          | Мука Пшеничная                      | 25                                | 25    |
| 4          | Сахар-песок                         | 10                                | 10    |
| 5          | Ваниль                              | 0,1                               | 0,1   |
| для жарки  |                                     |                                   |       |
| 6          | Масло подсолнечное рафинированное   | 30                                | 30    |
| для подачи |                                     |                                   |       |
| 7          | Сметана 30% жирности                | 30                                | 30    |
| 8          | Сахарная пудра                      | 2                                 | 2     |

**Выход полуфабриката, г: 212,1**

**Выход готового изделия, г: 134/0/32**

### 4. Технологический процесс

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

В глубокую ёмкость выкладываем творог, мешаем его вилкой.

Добавляем яйцо, размешиваем.

Добавляем сахар, сахар ванильный (всё это на глаз, по вкусу).

Добавляем муку, до тех пор, пока творожная масса не будет брать за руки + еще немного.

После чего высыпаем муку немного на стол, либо в тарелку, от готового теста отрываем небольшой кусочек и формируем небольшие шарики. Обваливаем их в муке и кладем на стол, либо на тарелку.

Затем всё это выкладываем на разогретую сковородку с растительным маслом, накрываем крышкой и жарим сырники на небольшом огне под крышкой. Постепенно наблюдаем за готовностью, переворачивая сырники с одной стороны на другую.

Подаются сырники со сметаной.

## 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 24 часа, при температуре = +4°C (±2°C).

## 6. Показатели качества и безопасности

### 6.1. Органолептические показатели качества

| Внешний вид                                                                                           | Цвет                                                    | Консистенция                                                   | Вкус и запах                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Сырники-пампушки</b>                                                                               |                                                         |                                                                |                                                       |
| Сыр правильной формы в панировке, равномерно обжарены, сыр не растекается, панировка сохраняет форму. | Корочки - золотистый, ровный, мякоти - белый, кремовый. | Корочка - умеренно плотная, хрустящая, мякоть - кремообразная. | Приятный, с ароматом сыра, без посторонних включений. |

### 6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

| КМА-ФАМ КОЕ/г,<br>не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются: |        |          |         |                                   |
|----------------------------|-----------------------------------------------|--------|----------|---------|-----------------------------------|
|                            | БГКП<br>(колиформы)                           | E.coli | S.aureus | Proteus | Патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы |
| <b>Сырники-пампушки</b>    |                                               |        |          |         |                                   |
| 1 x 10 <sup>3</sup>        | 1,0                                           | -      | 1,0      | 0,1     | 25                                |

### 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

| Массовая доля, %                           |       |       |       |        |                 |
|--------------------------------------------|-------|-------|-------|--------|-----------------|
| Сухих веществ                              |       | Жиры  |       | Сахара | Поваренной соли |
| Мин.                                       | Макс. | Мин.  | Макс. |        |                 |
| Сырники-пампушки (в целом блюде (изделии)) |       |       |       |        |                 |
| 58,89                                      | 65,44 | 20,34 | 27,12 | -      | -               |

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

| Белки, г                                                                                          | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал (кДж) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|--------------------------|
| <b>1 порция (134/0/32 грамм) содержит:</b>                                                        |         |             |                          |
| 21,2                                                                                              | 46,5    | 32,3        | 632 (2648)               |
| <b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b> |         |             |                          |
| 28%                                                                                               | 56%     | 9%          | 25%                      |
| <b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>                                                        |         |             |                          |
| 12,8                                                                                              | 28      | 19,5        | 381,4                    |

Ответственный за оформление ТТК

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_