

Технико - технологическая карта № 3556 от 07.12.2024**Идеальные сырники из творога****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Идеальные сырники из творога 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	125	125
2	Яйца куриные	15	15
3	Сахар-песок	10	10
4	Ваниль	0,01	0,01
5	Соль поваренная пищевая	1	1
6	Мука Пшеничная	15	15
Для жарки			
7	Масло подсолнечное рафинированное	30	30
Для подачи			
8	Сахарная пудра	5	5
9	Сметана 30% жирности	30	30

Выход полуфабриката, г: 231,01**Выход готового изделия, г: 149/0/32**

4. Технологический процесс

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

В миску кладём творог, добавляем яйцо, сахар, ванилин или ванильный сахар и соль.

Всё перемешиваем.

Добавляем муку и снова перемешиваем.

Ложкой набираем немного творожной массы, опускаем в муку и, хорошо обсыпая мукой, формируем сырники.

Лишнюю муку стряхиваем и выкладываем на доску, присыпанную мукой.

В сковороде разогреваем немного масла. Выкладываем сырники в разогретое масло.

Обжариваем сырники на умеренном огне до румяного цвета с двух сторон.

Снимаем сырники на бумажное полотенце, чтобы избавиться от лишнего масла.

Сырники из творога готовы, посыпаем их сахарной пудрой и подаём 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
Идеальные сырники из творога			
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, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Идеальные сырники из творога					
1 x 10 ³	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.		
Идеальные сырники из творога (в целом блюде (изделии))					
55,61	61,79	19,66	26,21	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (149/0/32 грамм) содержит:			
24,1	48,6	28,9	649 (2717)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
32%	58%	8%	26%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
13,4	27	16	360,2

Ответственный за оформление ТТК

