

**Технико - технологическая карта № 3557 от 07.12.2024****Сырники классические****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Сырники классические 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. Рецепт**

| №          | Наименование сырья и полуфабрикатов | Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г |       |
|------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-------|
|            |                                     | Брутто                            | Нетто |
| 1          | Творог полужирный                   | 125                               | 125   |
| 2          | Мука Пшеничная                      | 25                                | 25    |
| 3          | Яйца куриные                        | 15                                | 15    |
| 4          | Сахар-песок                         | 10                                | 10    |
| 5          | Соль поваренная пищевая             | 1                                 | 1     |
| для жарки  |                                     |                                   |       |
| 6          | Масло топленое                      | 30                                | 30    |
| для подачи |                                     |                                   |       |
| 7          | Сметана 30% жирности                | 30                                | 30    |

**Выход полуфабриката, г: 236****Выход готового изделия, г: 157/3/30**

#### 4. Технологический процесс

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

Подготовить ингредиенты для приготовления сырников классических.

Творог хорошо растереть в миске.

Добавить муку, яйцо, сахар, соль.

Тщательно перемешать. Тесто должно быть очень мягким, но не должно липнуть к рукам. При необходимости (например, если творог жирный, влажный), можно добавить еще муки.

Посыпать стол мукой.

Массу скатать в форме колбаски диаметром около 5 см, нарезать поперек на равные куски толщиной 1 см. Куски обвалять в муке.

В сковороде на среднем огне разогреть масло. Сырники обжарить с двух сторон на сковороде с топленным маслом. Сначала 4-5 минут с одной стороны.

Затем 4-5 минут с другой стороны.

К сырникам отдельно подать сметану

#### 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 классические</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-ФАММ 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 классические</b> |                                               |        |          |         |                                   |
| 1 x 10 <sup>3</sup>         | 1,0                                           | -      | 1,0      | 0,1     | 25                                |

### 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

| Массовая доля, %                               |       |       |       |        |                 |
|------------------------------------------------|-------|-------|-------|--------|-----------------|
| Сухих веществ                                  |       | Жи́ра |       | Сахара | Поваренной соли |
| Мин.                                           | Макс. | Мин.  | Макс. |        |                 |
| Сырники классические (в целом блюде (изделии)) |       |       |       |        |                 |
| 54,59                                          | 60,66 | 18,68 | 24,9  | -      | -               |

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

### 7. Пищевая и энергетическая ценность

| Белки, г                                                                                   | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал (кДж) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|--------------------------|
| 1 порция (157/3/30 грамм) содержит:                                                        |         |             |                          |
| 25,2                                                                                       | 48,7    | 30,8        | 662 (2770)               |
| Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет: |         |             |                          |
| 34%                                                                                        | 59%     | 8%          | 26%                      |
| 100 грамм блюда (изделия) содержит:                                                        |         |             |                          |
| 13,3                                                                                       | 25,7    | 16,2        | 348,9                    |

Ответственный за оформление ТТК

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