

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий комбинатом школьного питания

должность руководителя

Скрипкина Татьяна Николаевна

расшифровка подписи

Санитарно - гигиеническая оценка №1279 от 01.06.2022г

Дата ввода 06.05.2022г

06.05.2022

дата личная подпись

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Пудинг из рикотты "Кокосик" (запеченный)

наименование кулинарной продукции

по СТЬ (ГОСТ, ТУ)

СТБ 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г/мл (для мучных кулинарных изделий - на 100 шт. или 10 кг)	
	Брутто	Нетто
Сыр мягкий "Рикотта"	114,21	112,5
Крупа манная	11,25	11,25
Сахар	11,25	11,25
Яйца	-	7,5
Кокосовая стружка	10	10
Масло сливочное	3,75	3,75
Ванилин	0,015	0,015
Сметана	3,75	3,75
Сухари панировочные	3,75	3,75
Масса полуфабриката	163	
Выход готовой продукции:	150	
со сметаной	150/15	
с молоком сгущенным	150/20	
с соусом	150/30	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, тщательно ополаскивают в проточной воде, разделяют на белки и желтки.

В горячую воду (10 мл на порцию) всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают; затем охлаждают.

Рикотту протирают, добавляют желтки, растертые с сахаром, заваренную манную крупу, часть размягченного масла, набухший, а затем кокосовую стружку. Массу перемешивают. Яичные белки взбивают до пышной и устойчивой пены и осторожно перемешивают их с подготовленной массой.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C в течение 25-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовый пудинг, не выкладывая, нарезают на порции.

Блюдо может отпускаться выходом 100-200г.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

При отпуске поливают сметаной или сгущенным молоком, или соусом молочным, или сладкими соусами. Оптимальная температура блюда при подаче +65°C.

4. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид: пудинг прямоугольной или треугольной формы; полит сметаной или соусами;

цвет: корочки пудинга - светло-коричневый, на разрезе - светло-желтый или светло-кремовый, с вкраплениями кокосовой стружки;

вкус, запах: характерный для используемых продуктов (без затхлого, кислого, прогорклого и других посторонних), сладковатый;


консистенция: однородная, мягкая, плотная, слегка твердая у корочки, кокосовой стружки-мягкая; без комочков манной крупы.

5. Срок годности и условия хранения:

Хранят на мармите или горячей плите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса. При температуре от +2 до +6°C не более 12 часов.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Без добавок			
10,5	12,4	22,7	208,6/872,78
со сметаной			
10,9	12,6	22,9	210,3/879,89
с молоком сгущенным			
11,2	12,8	28,3	227,5/951,86
с соусом молочным			
9,6	11,3	21,8	192,6/805,83
с соусом шоколадным			
9,3	11,5	23,4	219/916


Подпись

Е.Г. Степаненко

расшифровка подписи