

ГУО «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

Н.В.Войтко

«21» 12 2022г.

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

ПУДИНГ ТВОРОЖНО-ЯБЛОЧНЫЙ

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

Акт контрольной проработки от 12.01.2023г находится в кабинете ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования», по адресу г.Волковыск, ул.Школьная, 1а

Дата введения: 09.01.2023 г.

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции (г, мл)			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Творог	57,36	56,8	71,7	71,0
Яйцо	-	6,4	-	8,0
Крупа манная	8,8	8,8	11,0	11,0
Яблоки	75,4	52,8	94,3	66,0
Сахар	6,4	6,4	8,0	8,0
Масло сливочное	3,2	3,2	4,0	4,0
Мука пшеничная	1,6	1,6	2,0	2,0
Выход готовой продукции	120		150	
со сметаной	120/10		150/15	
с соусом	120/40		150/50	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30⁰С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Яблоки перебирают, моют в проточной воде, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и натирают на крупной терке.

Творог протирают, смешивают с манной крупой, предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной, яйцами, сахаром, яблоками, солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 250⁰С в течение 25-30 мин до образования румяной корочки или запекают в пароконвектомате «Абат» при температуре 160-180⁰С на режиме «ковекция+пар» влажность 30% в течение 15 минут. Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 210⁰С в течение 10 минут.

Готовый пудинг нарезают на прямоугольные куски.

3. Правила оформления подачи блюд, кулинарных изделия.

Подают в порционной посуде с соусом или без. Оптимальная температура блюда при подаче +50 °С.

4. Характеристика изделий по органолептическим показателям

внешний вид - запеченное изделие прямоугольной или другой формы, равномерно подрумянено, полито сметаной или соусом;

цвет - корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - светло-желтый или светло-кремовый;

вкус, запах - характерный для блюд из творога с яблоком;

консистенция - однородная, эластичная, слегка твердая у корочки, без комочков заварившейся манной крупы.

5. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

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

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал
23,0	17,3	21,8	338,70

Инженер - технолог

Полещук

А.В.Полищук