УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Пирог с повидлом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие «Пирог с повидлом», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления изделие «Пирог с повидлом», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | Расход сырья и продуктов на 1000 г, г |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Мука пшеничная в/с | 31,2 | 31,2 | 520 | 520 |
| Сахар | 2 | 2 | 33,3 | 33,3 |
| Масло сливочное  | 3 | 3 | 50 | 50 |
| Яйца | 0,045 шт. | 1,8 | 0,75 шт. | 30 |
| Дрожжи  | 1,5 | 1,5 | 25 | 25 |
| Соль | 0,3 | 0,3 | 5 | 5 |
| Молоко для замеса теста | 20 | 20 | 333,3 | 333,3 |
| *Масса теста* | - | 58 |  | 966,7 |
| Повидло или джем | 10 | 10 | 166,7 | 166,7 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,5 | 0,5 | 8,3 | 8,3 |
| Яйца для смазки пирога | 0,005 шт. | 0,2 | 0,1 шт. | 3,3 |
| Выход | - | 60 | - | 1000 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, раскатывают в пласт толщиной 1 см, кладут на смазанный растительным маслом лист и выравнивают. Поверхность пласта покрывают ровным слоем повидла или джема, подогретых до температуры 30 оС. Края теста загибают на 1,5-2 см. Из узких полосок теста делают поверх начинки решетки. Сформованным пирогам дают расстояться, после чего смазывают поверхность теста яйцом и выпекают при температуре 220-250 оС 10-15 мин.

Охлажденные пироги разрезают на порционные куски.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

. Срок хранения и реализации изделия согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.6.1079-01.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: куски пирога прямоугольной формы, поверхность блестящая, глянцевая.

Консистенция: мягкая, пышная.

Цвет: от желтого до светло-коричневого.

Запах: выпеченного изделия из дрожжевого теста.

Вкус: выпеченного изделия из дрожжевого теста и повидла.

6.2 Микробиологические показатели изделия «Пирог с повидлом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность изделия на выход 60 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 4,70 | 5,60 | 33,30 | 202,40 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,06 | 0,04 | 0,00 | 11,40 | 2,40 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 18,60 | 53,40 | 7,80 | 0,78 | 0,00 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_