УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Фарш яблочный с изюмом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фарш яблочный с изюмом», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Фарш яблочный с изюмом», 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 | |
| брутто | нетто |
| Яблоки | 1090 | 960 |
| Изюм | 306 | 320 |
| ВЫХОД | - | 1000 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Яблоки свежие промывают, удаляют семенное гнездо и нарезают ломтиками. Нарезанные яблоки соединяют с подготовленным изюмом, добавляют воду (20-30 г на 1 кг яблок) и варят, помешивая, при слабом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой. Яблоки можно очистить от кожицы, соответственно увеличив массу брутто.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Используют при приготовлении пирогов и пирожков.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: густая яблочная масса с включениями изюма

Консистенция: однородная с включениями изюма

Цвет: светло-коричневый

Вкус кисло-сладкий

Запах: вареных яблок, приятный

6.2 Микробиологические показатели блюда «Фарш яблочный с изюмом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Фарш яблочный с изюмом» на выход 1000 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Витамин С, мг |
| 9,6 | 3,84 | 305,3 | 1270 | 50,6 |

Инженер-технолог Р.А. Журавлев