

ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций в сфере образования Речицкого района»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ "Центр по обеспечению

деятельности бюджетных организаций в сфере образования Речицкого района



Г.Кириленкова

20д3 г

Технологическая карта № 1

МАННИК «ПОЛОСАТИК»

(наименование кулинарной продукции)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1.Рецептура акт от 15.11.2022

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	60,0	60,0
Кефир	44,0	44,0
Сметана	20,0	20,0
Яйца	-	10,0
Сахар	21,2	21,2
Соль	0,7	0,7
Какао порошок	3,0	3,0
Сода пищевая	1,0	1,0
Масло растительное	5,0	5,0
Сухари панировочные	3,5	3,5
Масса полуфабриката	-	160
Масло растительное (для смазки противня)	2,5	2,5
Выход готовой продукции	-	150
с повидлом		150/20
со сметаной		150/20

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды при температуре около + 30 °С, ополаскивают проточной водой.

Крупу манную просеивают и смешивают с кефиром, сметаной, добавляют соль, сахар, сырые яйца, масло растительное, перемешивают и оставляют на 30 – 40 минут для набухания крупы. Затем в массу добавляют соду погашенную кипятком. Хорошо перемешивают массу и оставляют на 10

– 15 минут. Массу делят на две неравные части, в одну из меньших частей добавляют какао порошок и тщательно перемешивают. На смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень выливают белую массу, а затем наверх выливают массу с какао порошком. Выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 40 – 60 минут.

Готовый манник нарезают на порции, подают с повидлом или сметаной.

Оптимальная температура при подаче +50 °С.

3. Характеристика изделий по органолептическим показателям:

внешний вид - изделие квадратной или прямоугольной формы с равномерно окрашенной поверхностью, шероховатой корочкой, полито повидлом или сметаной;

цвет - на разрезе – два слоя – от золотисто-желтого до светло-коричневого;

вкус и запах - сладковатый, характерный для манной крупы, без посторонних привкусов и запахов, с ароматом какао;

консистенция - однородная, крупинки мягкие, без комочков, масса изделия плотная, упругая.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности блюда в 100 гр.:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
				кДж	ккал
Изделия	6,4	8,9	41,4	1135	271
со сметаной	5,8	11,6	35	1120	268
с повидлом	5,4	7,4	45,3	1120	268

Инженер-технолог

С.С.Аношко

Инженер-технолог

К.С.Потапенко