

Технико - технологическая карта № 826 от 10.07.2019

Лепешки на йогурте

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Лепешки на йогурте вырабатываемое и реализуемое в .

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Йогурт 6% жирности	247	247
2	Вода питьевая	247	247
3	Сахар-песок	15	15
4	Дрожжи сухие	15	15
5	Мука Пшеничная высшего сорта или 00	604	604
6	Соль поваренная пищевая	8,8	8,8
Масло для сазывания теста			
7	Масло подсолнечное рафинированное	55	55

Выход полуфабриката, г: 1191,8

Выход готового изделия, г: 999/0

4. Технологический процесс

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

В небольшой кастрюле разогрейте воду и йогурт до 35 С. Смешайте сахар и дрожжи и вылейте в него смесь йогурта и воды. Добавьте к этой смеси муку перемешанную с солью. Помесите это тесто в чашке миксера 2 минуты на маленькой скорости и еще 2 минуты на средней. Обмажьте тесто маслом и поместите в миску на 30 минут накрытую теплым, влажным полотенцем. Тесто разделите на кусочки по 60 гр. Примните их двумя ладонями и чуть растяните, уложите на смазанный маслом противень, накройте пленкой и дайте подойти заготовкам еще 30 минут. Поместите заготовку на смазанную маслом доску и разровняйте ее пальцами как фокачча . И обжарьте лепешки на гриле, открытом огне или сковороде. По 1 – 2 минуты с каждой стороны.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 24 часа, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Лепешки на йогурте			
Изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка - без вмятин и изломов.	Корочки - золотистый, равномерный. Мякоть - однородная, белая, кремовая, в-зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок.	Мякоти - без следов непромеса и посторонних включений.	Мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

КМА-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Лепешки на йогурте					
1 x 10 ³	1,0	-	1,0	-	25

Плесени, КОЕ/г не более 50.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Лепешки на йогурте (в целом блюде (изделии))					
52,47	58,3	1,18	1,48	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (999/0 грамм) содержит:			
76,5	21,9	439,8	2262 (9470)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
102%	26%	120%	90%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7,6	2,2	44	226,4

Ответственный за оформление ТТК _____

Повар _____