

Технико - технологическая карта № 2361 от 30.04.2022

Тесто для вареников на пару

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Тесто для вареников на пару вырабатываемое vk.com/typical_cook и реализуемое в vk.com/typical_cook.

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	Кефир нежирный	332	332
2	Мука Пшеничная	664	664
3	Соль поваренная пищевая	3,3	3,3
4	Сода пищевая	0,66	0,66

Выход полуфабриката, г: 999,96

Выход готового изделия, г: 1000

4. Технологический процесс

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

Насыпать в миску муку, добавить соду, соль, затем постепенно вливать кефир или кислое молоко и начинать месить. Тесто должно быть крутое, вымешивать долго. Чтобы узнать, что тесто готово, нужно ножом разрезать его пополам: на тесте должны быть пузырьки. Лепить вареники с любой начинкой. Готовить на паровой бане 7 минут.

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): 9 часов, при температуре = +4°C (±2°C). Слоеное тесто - 24 часа. Песочное тесто - 36 часов..

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Тесто для вареников на пару			
Тесто однородной консистенции, равномерно перемешано.	Белый, кремовый или желтоватый и цветное	Вязкая, упругая, однородная, без следов непромеса и комочков	Приятный, без посторонних примесей, не резкий, молочный или кисломолочный, при добавлении дрожжей в рецептуру - легкий аромат брожения.

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
Тесто для вареников на пару					
1*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.		
Тесто для вареников на пару (в целом блюде (изделии))					
54,32	60,36	0,02	0,02	0	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера
Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
78,4	7,5	470,1	2261 (9467)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
104%	9%	129%	90%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7,8	0,8	47	226,1

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____