**ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**1. Наименование блюда (изделия) и область применения технико - технологической карты**

| Наименование блюда (изделия) | Блин Домашний |
| --- | --- |
| Область применения технико - технологической карты | «Папа Блинов» |

**2. Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия), нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия**

| **№** | **Наименование сырья и полуфабрикатов** | **Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г** | |
| --- | --- | --- | --- |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| 1 | Тесто для блинов | 175 | 120 |
| 2 | Масло растительное | 5 | 0 |
| 3 | Масло сливочное | 5 | 0 |

Выход полуфабриката: 185г

Выход готового изделия: 120г

**3. Требования к качеству сырья**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), 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.).

**4. Описание технологического процесса приготовления, требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.**

Разогретая блинница до 220-240 градусов смазывается при помощи силиконовой кисти растительным маслом, тесто выливается половником объемом 175мл, деревянной Т-угольной палочкой для блинов равномерно распределяется по блиннице. Блин обжаривается 30-40 секунд с каждой стороны. Готовый блин смазывается сливочным маслом. Выкладывается на тарелку в соответствии со схемой в приложении 2.

Подача: блин подается на тарелке, на вынос блин отдается в конверте, в завернутом виде.

Допустимые сроки хранения готового блюда при температуре от +4 до +6 ℃ не более 48 часов, при температуре +15-20 ℃ не более 24 часов.

**5. Показатели качества и безопасности**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

**5.1. Органолептические показатели**

Внешний вид: изделие круглой формы, толщиной 3мм, диаметр готового блина (33-35см)

Цвет: ярко желтый/светло-коричневый свойственный классическому цвету блина, не подгорелый (без темных пятен).

Консистенция: плотная, сохраняют форму.

Вкус и запах: Без посторонних примесей и портящихся признаков.

**6. Показатели пищевого состава и энергетической ценности**

| **Пищевая и энергетическая ценность** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Калорийность, ккал** |
| 1 порция (120 г) содержит | | | |
| 0,71 | 0,97 | 2,99 | 235 |
| 100 г блюда (изделия) содержит | | | |
| 0,59 | 0,80 | 2,49 | 196 |

Утверждено руководителем «Папа Блинов»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_