**ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

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

| Наименование блюда (изделия) | Блин «Фирменный» |
| --- | --- |
| 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 | Говядина вырезка в сыром виде п/ф | 60 | 40 |
| 3 | Грибы шампиньоны жареные | 20 | 20 |
| 4 | Сливки 22% | 50 | 50 |
| 5 | Огурцы Корнишоны п/ф | 20 | 20 |
| 6 | Лук репчатый очищенный | 10 | 10 |
| 7 | Соус Деми Глас сухой | 5 | 5 |
| 8 | Вино белое полусладкое | 20 | 10 |
| 9 | Прованские травы | 1 щипотка | 0 |
| 10 | Масло растительное | 5 | 5 |
| 11 | Соль | 1 щипотка | 0 |
| 12 | Перец черный молотый | 1 щипотка | 0 |

Выход полуфабриката: 365г

Выход начинки готовой в блин 160 гр.

Выход готового изделия: 280г

**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**

Предварительно подготовить начинку. Мясо порезать тонкими ломтиками, обжарить на сковороде с луком, через 2 мин. добавить вино, как выкипит вино, добавить огурцы, порезанные соломкой, грибы, сливки, соус Деми Глас. Тесто налить на раскаленную блинницу, обжарить с одной стороны, перевернуть и выложить начинку, завернуть блин на блиннице согласно схеме см. приложение 1.

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

Допустимые сроки хранения готового блюда при температуре от +4 до +8 ℃ не более 12 часов, при температуре +15-20 ℃ не более 6 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: Начинка плотно завернута, равномерно распределена внутри блина, размер готового блина (6-8см ширина. \* 21-23 см. длина)

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

Консистенция: плотная, сохраняют форму, начинка не вытекает.

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 (280 г) содержит | | | |
| 12,91 | 34,08 | 9,79 | 609 |
| 100 г блюда (изделия) содержит | | | |
| 4,30 | 11,36 | 3,26 | 203 |

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