



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный Директор  
ООО "Фабрика Социального питания"

Д.С. Семикопенко

## Технико-Технологическая карта № 7.19

### Крокеты картофельные

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Крокеты картофельные" вырабатываемое Фабрикой Социального питания

#### 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 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

#### 3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г									
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто		
1	Картофель или Картофель п/ф	175,6	132	207,5	156	239	180	287,3	216	319	240
2	Яйца	5,5	5,5	6,5	6,5	7,5	7,5	9	9	10	10
3	Сухари панировочные	8,8	8,8	10,4	10,4	12	12	14,4	14,4	16	16
	Масса полуфабриката		124		147		170		203		226
4	Масло растительное	2,2	2,2	2,6	2,6	3	3	3,6	3,6	4	4
	Выход готового блюда		110		130		150		180		200

#### 4. Технологический процесс

Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. В протёртый картофель, охлаждённый до 40-50 С, добавляют яйца, соль. Массу перемешивают, из неё формируют изделия круглой формы по 1-2 шт. на порцию, панируют в сухарях и запекают в пароконвектомате при температуре 180-200 С, в течение 15-20 мин. Картофель и овощи п/ф подготавливаются в соответствии с "Инструкцией по подготовке полуфабрикатов из картофеля и овощей к использованию". Технология приготовления блюд производится согласно описанному процессу в данном разделе.

#### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации	Температура подачи
Крокеты картофельные	
Не более 2-х часов	70-75 С

#### 6. Показатели качества и безопасности

##### 6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Форма круглая, с золотистой корочкой.	Золотистый	Мягкая	Вкус и запах-свойственный сырью, входящему в рецептуру.

##### 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.

#### 7. Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм

	Б	Ж	У	Эн., ценность	А	В1	С	Е	Са	Mg	P	Fe
	гр	гр	гр	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Крокеты картофельные	4,54	5,43	23,22	159,91	17,76	0,18	0	0,5	28,44	28,5	90,52	1,54

Ответственный за оформление ТТК  
Дрозд Я.С.