

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

_____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
29.08.2016г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210

ПЮРЕ ИЗ ГОРОХА С МАСЛОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Пюре из гороха с маслом", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области- Кузбасса

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г | | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г | |
|--------------------------------|--|------------|--|------------|
| | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Горох | 73 | 73 | 89 | 89 |
| Соль поваренная йодированная | 1,3 | 1,3 | 1,6 | 1,6 |
| Вода питьевая | 140 | 140 | 173 | 173 |
| Масло сливочное 72,5%жирности | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход: | | 150 | | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Горох перебирают, промывают, замачивают в холодной воде на 5-8 часов. Воду сливают.

Сливочное масло доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

Горох заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении до готовности. После того как горох станет мягким, варку прекращают, добавляют соль и оставляют горох на 15-20 минут в отваре, который затем сливают.

Добавляют сливочное масло, доведенное до кипения, перемешивают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - большая часть зерен сохранила форму, горох полит маслом.

Цвет - характерный для данного вида бобовых.

Вкус и запах - характерные для данного вида бобовых с маслом.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

| | | | | | | | |
|--------------|---|---------|------|--------------------------|--------|--------------------|------|
| Белки, г | | Жиры, г | | Углеводы, г | | Калорийность, ккал | |
| 9,3 | | 3,1 | | 21,3 | | 149,9 | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 0,38 | 0 | 0 | 0,25 | 50,02 | 114,13 | 44,33 | 3,54 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.