

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 рецептов 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			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	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.