

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

16.06.2021

А.Ю. Панькова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

БУЛГУР ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Булгур отварной 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
Булгур	49,5	49,5	59,4	59,4
Соль поваренная йодированная	1,2	1,2	1,4	1,4
Вода питьевая	120	120	144	144
Масса булгура отварного:		150		180
Масло сливочное 72,5%жирности	7	7	8,5	8,5
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.

Крупу моют теплой водой, удаляют посторонние примеси.

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

Первый способ приготовления:

В кастрюлю с высокими бортами наливают воду, растворяют соль, всыпают подготовленную крупу, варят в пароконвектомате при температуре 100 С в режиме "Пар" в течение 30-40 минут.

Второй способ приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

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 - зерна крупы целые, однородные, типичные для крупы данного вида, хорошо набухшие, легко отделяются друг от друга.

Цвет - булгура от кремового до белого.

Вкус и запах - приятные, ярковыраженные, характерные для каши из крупы данного вида 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	
3,9		3,4		17,4		115,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,72	0	0	0,61	16,73	94,6	52,21	0,79

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.