

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"

16.06.2021

А. Ю. Давыдова



## 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        |
| <b>Масса булгура отварного:</b> |  | <b>150</b> |  | <b>180</b> |
| Масло сливочное 72,5% жирности  | 7  | 7          | 8,5  | 8,5        |
| <b>Выход:</b>                   |  | <b>150</b> |  | <b>180</b> |

#### 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 гастроемкость 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  Тюкаева С. А.

Главный технолог 

Хохлова С. Ю.