

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 179

ЗАПЕКАНКА ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка из говяжьей печени со сметанным соусом", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

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
Печень говяжья замороженная	87,5	70	93,75	75
Лук репчатый	16,66	14	17,85	15
Масло сливочное 72,5%жирности	3,5	3,5	3,75	3,75
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,56	0,56
Масса полуфабриката:		84		90
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,25	2,25
Масса готового изделия:		70		75
Соус сметанный:				
Сметана 10%жирности	7,11	6,5	8,88	8,1
Масло сливочное 72,5%жирности	0,5	0,5	0,62	0,62
Мука пшеничная в/с	1,8	1,8	2,25	2,25
Вода питьевая	18,8	18,8	23,5	23,5
Соль поваренная йодированная	0,08	0,08	0,1	0,1
Масса соуса сметанного:		20		25
Выход:		90		100

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.

Размораживание мясного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственных столах с соответствующей маркировкой (мясо - на столе "СМ").

Печень замороженную освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на крупные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ".

Упаковки со сливками промывают под проточной водой и протирают ветошью.

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа.

После мойки лук репчатый очищают от кожуры вручную с помощью специально промаркированных ножей и

промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры и мякоти. Нарезанную печень измельчают на мясорубке вместе с луком, добавляют размягченное сливочное масло, соль, хорошо перемешивают до однородной массы. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см в гастроемкость или противень, предварительно смазанные подсолнечным маслом.

Для соуса муку пассеруют без масла, охлаждают, смешивают со сливочным маслом, добавляют сметану, доведенную до кипения, размешивают, добавляют воду, соль, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 15-20 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 230-250 С в течение 15-20 минут.

Подают со сметанным соусом.

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 - запеканка нарезана на куски правильной формы в виде прямоугольников или квадратов, равномерно прожарена, покрыта румяной корочкой, полита сметанным соусом.

Консистенция запеканки сочная, рыхлая, мягкая, соуса - однородная, густой сметаны.

Цвет - от коричневого до темно - коричневого, соус белый.

Вкус и запах - запеченной печени, вкус в меру соленый, аромат печени.

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	
12,9		7,8		2,8		132,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,23	85,73	0,073	5,85	24,61	245,71	16,59	12,61

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.