

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 86

ЖАРКОЕ С МЯСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Жаркое с мясом", 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
Говядина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	108,69	100	121,73	112
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	108,69	100	121,73	112
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	7	7
Картофель с 1 сентября по 31 октября	201,6	151,2	224	168
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	216	151,2	240	168
Картофель с 1 января по 28 февраля	232,61	151,2	258,46	168
Картофель с 1 марта	252	151,2	280	168
Лук репчатый	30	25,2	33,33	28
Томатная паста 23-25% сухих веществ	8	7,5	8,93	8,4
Вода питьевая	100	100	112	112
Соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0,7	0,7
Лист лавровый	0,02	0,02	0,024	0,024
Зелень сушеная	0,2	0,2	0,24	0,24
Масса тушеного мяса:		60		69
Масса тушеных овощей:		190		211
Выход:		250		280

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.

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

Мясо освобождают от транспортной упаковки, размораживают на воздухе в течение 10-12 часов.

Размораживание считается законченным при достижении температуры в толще мышц -1,5-0,5 С. Обмывают

теплой водой с температурой +25-38 С, а затем холодной водой с температурой 12-15 С. Далее удаляют грубую соединительную ткань (сухожилия и пленки), лишний жир, срезают закраины. Нарезают кубиком размером 1,5-2*1,5-2 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ".

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Картофель перебирают, убирают увядшие клубни с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные клубнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную, очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную, производят дочистку, промывают, нарезают кубиком размером 1,5*1,5 см на резательном оборудовании или вручную, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. Очищают от кожуры вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с поверхности приставших частиц кожуры и мякоти. Нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см на резательном оборудовании или вручную, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Пассеруют на подсолнечном масле с добавлением томатной пасты до мягкости.

Первый способ приготовления:

В гастроемкость выкладывают нарезанное мясо и обжаривают на подсолнечном масле в режиме "Конвекция" в пароконвектомате при температуре 180 С в течение 30-40 минут до образования легкой корочки с закрытой крышкой. Картофель выкладывают в гастроемкость, смазанную подсолнечным маслом, обжаривают в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 10-15 минут до полуготовности. Обжаренное мясо соединяют с овощами, добавляют воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), соль, закрывают крышкой, тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 20-30 минут. За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют лист лавровый и зелень сушеную.

Второй способ приготовления:

Нарезанное мясо обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой золотистой корочки в течение 30-40 минут. Картофель обжаривают до образования легкой золотистой корочки на подсолнечном масле до полуготовности.

Обжаренное мясо соединяют с овощами, добавляют воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), соль, закрывают крышкой, тушат в течение 20-30 минут.

За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют лист лавровый и зелень сушеную.

Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром, равномерно распределяя мясо вместе с овощами.

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 - мясо нарезано кусочками массой 10-20 г, обжарено, картофель и лук нарезаны кубиком, обжарены и тушены с томатом. На тарелку выложено горкой мясо вместе с гарниром и соусом, консистенция мягкая, сочная, нежная.

Цвет - мясо и соус коричневые, картофель желтый с оранжевым оттенком.

Вкус и запах - характерные для тушеного мяса и овощей, вкус в меру соленый.

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)

Жаркое с говядиной

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
8,7		3,7		10,2		109	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,09	4,65	0	0,33	15,69	98,78	22,36	1,27
Жаркое со свиной							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
6,9		12,9		10,2		184,6	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,09	4,51	0	0,27	14,65	94,77	23,66	1,26

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.