

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

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



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 179

### ЗАПЕКАНКА ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ С КРАСНЫМ СОУСОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка из говяжьей печени с красным 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	100	80
Лук репчатый	16,66	14	19,04	16
Масло сливочное 72,5%жирности	3,5	3,5	4	4
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>84</b>		<b>96</b>
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,4	2,4
<b>Масса готового изделия:</b>		<b>70</b>		<b>80</b>
<b>Соус красный:</b>				
Вода питьевая	20	20	30	30
Мука пшеничная в/с	1	1	1,5	1,5
Масло сливочное 72,5%жирности	0,4	0,4	0,6	0,6
Томатная паста 23-25%сухих веществ	2,12	2	3,18	3
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	2	1,6	3	2,4
Морковь с 1 января по 1 июня	2,13	1,6	3,2	2,4
Лук репчатый	0,47	0,4	0,71	0,6
Сахар - песок	0,3	0,3	0,4	0,4
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Лист лавровый	0,01	0,01	0,01	0,01
<b>Масса красного соуса:</b>		<b>20</b>		<b>30</b>
<b>Выход:</b>		<b>90</b>		<b>110</b>

#### 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".

Банки с томатной пастой 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.

Для соуса лук нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Морковь перебирают, убирают увядшие корнеплоды, с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные корнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа.

Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений.

После мойки корнеплоды очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную.

Очищенные машиной овощи доочищают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Морковь трут на терке или нарезают с помощью резательной машины соломкой размером 0,3\*0,3\*3 см.

Для соуса лук и морковь пассеруют с добавлением томатной пасты на подсолнечном масле.

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 гостроемкость или противень, предварительно смазанные подсолнечным маслом.

**Приготовление красного соуса:**

Муку пассеруют без масла без изменения цвета, охлаждают, растирают со сливочным маслом, разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают, вводят оставшуюся по рецептуре воду, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи с томатной пастой и при слабом кипении варят 20-25 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус протирают. Еще раз 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 с красным 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 красным соусом.

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

Цвет - от коричневого до темно - коричневого, соус красно - оранжевый.

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
13,6	7,3	2,8	130,8
Витамины, мг		Минеральные вещества, мг	

<i>B1</i>	<i>C</i>	<i>A</i>	<i>E</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>
0,21	78,95	0,06	2,36	22,63	145,87	13,55	10,87

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.