

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

19.02.2020



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 504

ПЛОВ С МЯСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Плов с мясом", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений МАУ "Школьное питание".

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		Расход сырья и продуктов	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	144,56	133	162,28	149,3
Говядина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	141,3	130	158,26	145,6
Масло подсолнечное рафинированное	8,3	8,3	9,3	9,3
Соль поваренная йодированная	1,6	1,6	1,9	1,9
Масса тушеного мяса:				
Рис обработанный паром	56,5	56,5	63	63
Лук репчатый	8,3	8,3	9	9
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	15,62	12,5	17,5	14
Морковь с 1 января по 1 июня	16,66	12,5	18,66	14
Масло подсолнечное рафинированное	8	8	9	9
Томатная паста 23-25% сухих веществ	4,43	4,15	4,9	4,6
Вода питьевая	165	165	187	187
Выход:		250		280

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.

Крупу промывают теплой водой.

Банки с томатной пастой обрабатывают согласно инструкции по обработке консервированной продукции.

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".

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.

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.

Первый способ приготовления:

В гастроремкость выкладывают нарезанную свинину 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. Обжаренное мясо и пассерованные овощи соединяют, заливают водой, добавляют подготовленную крупу и тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 30-40 минут, при тушении закрывают крышкой.

Второй способ приготовления:

Нарезанную свинину обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой золотистой корочки в течение 30-40 минут. Обжаренное мясо и пассерованные овощи соединяют, заливают водой, добавляют подготовленную крупу и тушат до загустения, затем закрывают крышкой и дают упреть в течение 30-40 минут.

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 - кусочки мяса вместе с рисом, морковью и луком выложены горкой на тарелку.

Мясо мягкое, сочное, крупа хорошо набухшая, рассыпчатая.

Цвет - мясо коричневое, рис от светло-коричневого до оранжевого цвета.

Вкус и запах - характерные для тушеного мяса, овощей, риса, 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)

говядина

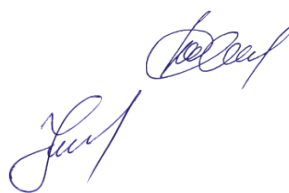
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
11,1		4,5		15,2		146,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe

свинина

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
9,97		18,64		15,97		273	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,24	0,51	0	0,63	7,54	116,69	24,73	1,14

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.