

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 192

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ТУШЕНАЯ В КРАСНОМ СОУСЕ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Печень говяжья тушеная в красном соусе", 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	97,15	78	118,75	95
Мука пшеничная в/с	3,3	3,3	4	4
Соль поваренная йодированная	0,65	0,65	0,8	0,8
Масло подсолнечное рафинированное	4,9	4,9	6	6
Масса тушеной печени:		70		80
Соус красный:				
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 очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	1,6	1,6	2,4	2,4
Лук репчатый очищенный п/ф	0,4	0,4	0,6	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
Масса красного соуса:		20		30
Выход:		90		110

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 печени проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СМ".

Печень размораживают на воздухе и нарезают соломкой размером 0,5*0,5*3 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ".

Овощи очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

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:

В гасстроемкость выкладывают нарезанную печень, посыпают солью и мукой, обжаривают на подсолнечном масле в режиме "Конвекция" в пароконвектомате при температуре 160 С в течение 7-10 минут до образования легкой корочки, заливают красным соусом и тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 10 минут.

Второй способ приготовления:

Нарезанную печень посыпают солью и мукой, обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой корочки в течение 7-10 минут, заливают красным соусом и тушат в течение 10-12 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 - зачищенная печень аккуратно нарезана соломкой, обжарена и протушена в красном соусе. Печень мягкая, сочная; соус однородный, вязкий.

Цвет - поверхность темно - коричневая, срез коричневый.

Вкус и запах - характерные для тушеной печени, соуса; вкус в меру соленый и слабо - кислый.

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	
15,2		7,9		3,8		147,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,16	6,45	4,69	1,14	28,98	187,42	16,08	3,52

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.