

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63**

**ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ТУШЕНАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

**1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Печень говяжья тушеная в сметанном 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 |            | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г |            |
|-----------------------------------|--|-----------|--|------------|--|------------|
|                                   | БРУТТО                                     | НЕТТО     | БРУТТО                                     | НЕТТО      | БРУТТО                                     | НЕТТО      |
| Печень говяжья замороженная       | 97,15                                      | 78        | 111  | 89         | 104  | 83,6       |
| Мука пшеничная в/с                | 3,3  | 3,3       | 3,77                                       | 3,77       | 3,5  | 3,5        |
| Соль поваренная йодированная      | 0,65                                       | 0,65      | 0,77                                       | 0,77       | 0,69                                       | 0,69       |
| Масло подсолнечное рафинированное | 4,9  | 4,9       | 4,28                                       | 4,28       | 5,25                                       | 5,25       |
| <b>Масса тушеной печени:</b>      |  | <b>70</b> |  | <b>80</b>  |  | <b>75</b>  |
| <b>Соус сметанный:</b>            |  |           |  |            |  |            |
| Сметана 10%жирности               | 7,11                                       | 6,5       | 10,66                                      | 9,75       | 8,88                                       | 8,1        |
| Масло сливочное 72,5%жирности     | 0,5  | 0,5       | 0,75                                       | 0,75       | 0,62                                       | 0,62       |
| Мука пшеничная в/с                | 1,8  | 1,8       | 2,7  | 2,7        | 2,25                                       | 2,25       |
| Вода питьевая                     | 18,8                                       | 18,8      | 28,2                                       | 28,2       | 23,5                                       | 23,5       |
| Соль поваренная йодированная      | 0,08                                       | 0,08      | 0,12                                       | 0,12       | 0,1  | 0,1        |
| <b>Масса соуса сметанного:</b>    |  | <b>20</b> |  | <b>30</b>  |  | <b>25</b>  |
| <b>Выход:</b>                     |  | <b>90</b> |  | <b>110</b> |  | <b>100</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 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 доску с маркировкой "СМ".

Упаковки со сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью.

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:**

В гастроремкость 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 сметанным 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 сметанным 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 сметанном 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 |      |
|--------------|------|---------|------|--------------------------|--------|--------------------|------|
| 15,3         |      | 8,6     |      | 3,7                      |        | 153,5              |      |
| Витамины, мг |      |         |      | Минеральные вещества, мг |        |                    |      |
| В1           | С    | А       | Е    | Ca                       | Р      | Mg                 | Fe   |
| 0,18         | 7,55 | 5,34    | 1,15 | 32                       | 227,12 | 19,09              | 4,89 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий  Тюкаева С. А.

Главный технолог  Хохлова С. Ю.

*K U*

*V*

ЯННЯ

тця