

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 очищенный п/ф	14	14	16	16
Масло сливочное 72,5%жирности	3,5	3,5	4	4
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Масса полуфабриката:		84		96
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,4	2,4
Масса готового изделия:		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 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.

Овощи п/ф в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

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			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
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.