

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
17.06.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87

МЯСО ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Мясо тушеное с картофелем", 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
Мелкокусковой п/ф из говядины (кубик)	100	100	112	112
или мелкокусковой п/ф из свинины (кубик)	100	100	112	112
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	7	7
Картофель очищенный п/ф кубик 1,5*1,5 см	151,2	151,2	168	168
Лук репчатый очищенный п/ф	25,2	25,2	28	28
Томатная паста 23-25% сухих веществ	8	7,5	8,93	8,4
Вода питьевая	100	100	112	112
Соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0,7	0,7
Лист лавровый	0,02	0,02	0,024	0,024
Зелень сушеная	0,2	0,2	0,24	0,24
Масса тушеного мяса:		60		69
Масса тушеных овощей:		190		211
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.

Мясо п/ф мелкокусковой и овощи очищенные п/ф поступают с ШБС.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи очищенные п/ф освобождают от упаковки, лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Лук репчатый пассеруют на подсолнечном масле с добавлением томатной пасты до мягкости.

Первый способ приготовления:

В гастроемкость выкладывают нарезанное мясо 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. Картофель выкладывают в гастроемкость, смазанную подсолнечным маслом,

обжаривают в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 10-15 минут до полуготовности. Обжаренное мясо соединяют с овощами, добавляют воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), соль, закрывают крышкой, тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 20-30 минут. За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют лист лавровый и зелень сушеную.

Второй способ приготовления:

Нарезанное мясо обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой золотистой корочки в течение 30-40 минут. Картофель обжаривают до образования легкой золотистой корочки на подсолнечном масле до полуготовности.

Обжаренное мясо соединяют с овощами, добавляют воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), соль, закрывают крышкой, тушат в течение 20-30 минут.

За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют лист лавровый и зелень сушеную.

Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром, равномерно распределяя мясо вместе с овощами.

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 - мясо нарезано кусочками массой 10-20 г, обжарено, картофель и лук нарезаны кубиком, обжарены и тушены с томатом. На тарелку выложено горкой мясо вместе с гарниром и соусом, консистенция мягкая, сочная, нежная.

Цвет - мясо и соус коричневые, картофель желтый с оранжевым оттенком.

Вкус и запах - характерные для тушеного мяса и овощей, 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 тушеная с картофелем							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
8,7		3,7		10,2		109	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,09	4,65	0	0,33	15,69	98,78	22,36	1,27
Свинина тушеная с картофелем							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
6,9		12,9		10,2		184,6	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,09	4,51	0	0,27	14,65	94,77	23,66	1,26

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.