

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

МЯСО ТУШЕНОЕ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Мясо тушеное", 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
Мелкокусковой п/ф из говядины (кубик)	100	100	114	114	106,8	106,8
или мелкокусковой п/ф из свинины (кубик)	100	100	114	114	106,8	106,8
Масло подсолнечное рафинированное	2,8	2,8	3,2	3,2	3	3
Лук репчатый очищенный п/ф	3,3	3,3	4,95	4,95	4,1	4,1
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	3,3	3,3	4,95	4,95	4,1	4,1
Томатная паста 23-25% сухих веществ	2,12	2	3,19	3	2,35	2,22
Мука пшеничная в/с	3,3	3,3	4,95	4,95	4,1	4,1
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,6	0,6	0,5	0,5
Лист лавровый	0,01	0,01	0,015	0,015	0,012	0,012
Вода питьевая	43	43	64,5	64,5	53,7	53,7
Масса тушеного мяса:		70		80		75
Масса соуса:		20		30		25
Выход:		90		110		100

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.

Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят горячей водой.

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

Первый способ приготовления:

В гастроемкость выкладывают нарезанное мясо и обжаривают на подсолнечном масле в режиме

"Конвекция" в пароконвектомате при температуре 160 С в течение 30-40 минут до образования легкой

корочки, затем заливают водой, закрывают крышкой и тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 20 минут. Затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, соль, пассерованную муку и тушат еще 15 минут. За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют лист лавровый.

Второй способ приготовления:

Нарезанное мясо обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой корочки, затем заливают водой и тушат до мягкости в течение 20-30 минут. Затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, соль, пассерованную муку, тушат еще 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют лист лавровый.

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, обжаренное и тушенное с луком, морковью и томатной пастой, предварительно пассерованные. На тарелку уложен гарнир, мясо и соус, мясо мягкое, сочное, соус однородный, слегка вязкий.

Цвет - мясо светло - коричневое.

Вкус и запах - тушеного мяса, лука, томата, 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							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
20		18,43		3,22		258,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,06	0,62	0	0,92	13	189,74	24,49	2,75
Свинина тушеная							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
15		24,52		2,63		293,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,4	0,51	0	0,39	9,9	150,5	24	1,62

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

Главный технолог  Хохлова С. Ю.