

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

МЯСО ТУШЕНОЕ В СМЕТАНЕ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Мясо тушеное в сметане", 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	115	115
или мелкокусковой п/ф из свинины (кубик)	100	100	115	115
Масло подсолнечное рафинированное	3	3	3,2	3,2
Лук репчатый очищенный п/ф	8,7	8,7	10	10
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8,7	8,7	10	10
Мука пшеничная в/с	3	3	4	4
Сметана 10%жирности	21,72	20	32,6	30
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Вода питьевая	20	20	30	30
Масса тушеного мяса:		70		80
Масса 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.

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

Упаковки со сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью..

Для соуса муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят горячей водой, добавляют сметану, доводят до кипения.

Овощи освобождают от упаковки.

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 образования золотистого цвета.

Первый способ приготовления:

В гастроремкость 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, соус, соль, тушат еще 20 минут.

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, соус, соль, тушат еще 15-20 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 - мясо нарезано кубиками, обжаренное и тушенное с овощами и соусом, на тарелку уложен гарнир, мясо и соус, мясо мягкое, сочное, соус однородный, слегка вязкий

Цвет - мясо светло - серое, соус от серого до белого.

Вкус и запах - тушеного мяса, лука и моркови, сметаны, вкус в меру соленый, слегка кисловатый.


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 в сметане							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
23,6		8,3		3		181	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,03	0,32	0,356	2,66	32,04	170,43	22,7	2,26
Свинина тушеная в сметане							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
18		36,6		3		313,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,03	0,32	0,346	2,56	31,04	171,56	22,67	2,23

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.