

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

17.06.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 89

ГУЛЯШ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Гуляш", 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	107	107
или мелкокусковой п/ф из свинины (кубик)	100	100	114	114	107	107
Масло подсолнечное рафинированное	3,3	3,3	3,7	3,7	3,5	3,5
Лук репчатый очищенный п/ф	16,8	16,8	25,2	25,2	21	21
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	0,5	0,5	0,5	0,5
Лист лавровый	0,01	0,01	0,02	0,02	0,012	0,012
Вода питьевая	43	43	65	65	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 лук репчатый очищенный п/ф поступает 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 пассеруют на подсолнечном масле до образования золотистого цвета 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 пассерованный лук 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 пассерованный лук 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 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	
16,54		15,5		3,67		220,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,052	1,05	0	0,94	14	162,24	22,1	2,34
Свинина тушеная							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
15,18		24,94		3,67		302,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,41	1,05	0	0,58	14	157,5	26,04	1,72

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Тюкаева С. А.

Главный технолог

Хохлова С. Ю.