

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

КАПУСТА ТУШЕНАЯ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Капуста тушеная", 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
Капуста б/к п/ф нарезанная	175	175	210	210
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	7,2	7,2
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	6	6	7,2	7,2
Лук репчатый очищенный п/ф	6	6	7,2	7,2
Кислота лимонная	0,05	0,05	0,06	0,06
Томатная паста 23-25%сухих веществ	9,57	9	11,48	10,8
Сахар - песок	1,5	1,5	1,8	1,8
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Лист лавровый	0,01	0,01	0,02	0,02
Выход:		150		180

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.

Овощи очищенные и нарезанные п/ф поступает в вакуумной упаковке с ШБС (школьно-базовая столовая).

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют ножи доску с маркировкой "СО".

Первый способ приготовления:

Капусту, лук и морковь освобождают от упаковки. Капусту выкладывают в гасстроемкость, предварительно смазанную подсолнечным маслом, добавляют воду (50% к массе сырой капусты), пассерованную томатную пасту, кислоту лимонную, тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 20 минут. Затем добавляют пассерованные лук и морковь на подсолнечном масле, лист лавровый, соль, сахар, и тушат еще 15 минут.

Второй способ приготовления:

Капусту, лук и морковь освобождают от упаковки. Капусту тушат на подсолнечном масле, добавляют

воду (50% к массе сырой капусты), пассерованную томатную пасту, кислоту лимонную, в течение 20-30 минут. Затем добавляют пассерованные лук и морковь на подсолнечном масле, лист лавровый, соль, сахар, и тушат еще 15 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 - капуста нарезана соломкой, без подгорелостей.

Цвет - светло - коричневый.

Вкус и запах - кисло - сладкий, аромат томата, овощей, не допускается запах пареной капусты.

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	
2,3		3,6		12		90,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,03	37,35	0	0,23	45,87	38,37	20,98	0,69

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.