

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Картофель отварной с луком и зеленью", 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
Картофель очищенный п/ф кубик 1,5*1,5 см или ломтик	150	150	180	180
или картофель очищенный кубик замороженный (промышленного производства)	157,89	150	189,47	180
или картофель очищенный пластик замороженный (промышленного производства)	157,89	150	189,47	180
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Масса отварного картофеля:		130		156
Масло сливочное 72,5% жирности	5	5	6	6
Пассерованный лук:				
Лук репчатый очищенный п/ф	40	40	48	48
Масло подсолнечное рафинированное	7,5	7,5	9	9
масса пассерованного лука:		20		24
Зелень сушеная	0,3	0,3	0,36	0,36
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.

Картофель очищенный п/ф нарезанный поступает в вакуумной упаковке с ШБС (школьно-базовая столовая).

Лук репчатый очищенный п/ф целый поступает в вакуумной упаковке с ШБС.

Лук репчатый освобождают от вакуумной упаковке, нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Лук слегка пассеруют или припускают до мягкости.

Сливочное масло доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

Первый способ приготовления:

Картофель освобождают от упаковки, выкладывают в перфорированные гастроемкости, солят, варят в пароконвектомате при температуре 100 С в режиме "Пар" в течение 30 минут.

При использовании замороженного очищенного картофеля промышленного производства, освобождают от упаковки и далее готовят как описано выше.

Второй способ приготовления:

Картофель освобождают от упаковки, варят в подсоленной воде до готовности. Отвар сливают.

При использовании замороженного очищенного картофеля промышленного производства, освобождают от упаковки и далее готовят как описано выше.

Отпускают отварной картофель, политый сливочным маслом, доведенным до кипения, сбоку укладывают подготовленный лук и посыпают сушеной зеленью

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 - картофель сохранил форму нарезки или слегка разварился, без глазков и пятен, полит сливочным маслом, сбоку уложен пассерованный или припущенный лук и посыпан зеленью.

Цвет - белый или желтоватый.

Вкус и запах - свежесваренного картофеля, вкус в меру соленый, с привкусом пассерованного лука.

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		6,9		17,1		139,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,12	16,52	0	2,36	20,95	70,19	23,89	1,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.