

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

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



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

### МАРИНАД ИЗ МОРКОВИ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Маринад из моркови", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

#### 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      |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря    | 50   | 40/34*    | 87,5                                       | 70/60*     |
| Морковь с 1 января по 1 июня          | 53,33                                      | 40/34*    | 93,33                                      | 70/60*     |
| Лук репчатый                          | 11,9                                       | 10        | 20,23                                      | 17         |
| Паста томатная (23-25% сухих веществ) | 15,95                                      | 15        | 21,27                                      | 20         |
| Масло подсолнечное рафинированное     | 5  | 5         | 8  | 8          |
| Соль поваренная йодированная          | 0,3  | 0,3       | 0,5  | 0,5        |
| Кислота лимонная                      | 0,1  | 0,1       | 0,16                                       | 0,16       |
| Сахар - песок                         | 1  | 1         | 1,7  | 1,7        |
| <b>Выход:</b>                         |  | <b>60</b> |  | <b>100</b> |

\* - масса вареной и нарезанной моркови.

#### 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.

Морковь перебирают, убирают увядшие корнеплоды, с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные корнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки корнеплоды очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную.

Очищенные машиной овощи дочищают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Морковь трут на терке или нарезают с помощью резательной машины соломкой размером 0,3\*0,3\*3 см.

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа.

После мойки лук репчатый очищают от кожуры вручную с помощью специально промаркированных ножей и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры и мякоти.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Нарезанную морковь выкладывают в гасстроемкость и варят до готовности

в пароконвектомате при температуре 100 С в течение 20-25 минут в режиме "Пар", или варят в наплитной посуде, охлаждают. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Нарезанный лук пассеруют с добавлением томатной пасты на масле подсолнечном. Отварную морковь соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, сахар, кислоту лимонную, прогревают и охлаждают.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в салатниках. Допускается хранить не более 3-х часов при температуре +2-+6 С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - морковь нарезана соломкой, сохранила форму нарезки.

Цвет - свойственный входящим в состав салата продуктам.

Вкус и запах - запах и вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

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            |      | 7,1     |      | 10,3                     |       | 113,2              |      |
| Витамины, мг |      |         |      | Минеральные вещества, мг |       |                    |      |
| В1           | С    | А       | Е    | Са                       | Р     | Мg                 | Fe   |
| 0,06         | 12,4 | 0       | 3,72 | 41,46                    | 71,59 | 43,39              | 1,28 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.