

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

"___" _____ 20___ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

21.06.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 208

САЛАТ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Салат из морской капусты", 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	Норма закладки на 1 порцию			
	брутто,г	нетто,г	брутто,г	нетто,г
Салат из морской капусты без рассола	35	35	75	75
или салат из морской капусты в рассоле	45,45	35	97,4	75
Морковь очищенная нарезанная соломкой	10	10	16,66	16,66
Лук репчатый очищенный п/ф	16,66	10*	27,76	16,66*
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	8	8
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,33	0,33
Сахар - песок	1	1	1,66	1,66
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,16	0,16
Выход		60		100

* - 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.

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

Банки с морской капустой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Морковь освобождают от упаковки, выкладывают в гасстроемкость и обдают паром

в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 3-5 минут. Охлаждают

Лук освобождают от упаковки, нарезают соломкой (для нарезки используют нож и доску с маркировкой "С. О."), пассеруют на подсолнечном масле в наплитной посуде до готовности. Охлаждают.

Капусту перекладывают в гасстроемкость с высотой борта 20 мм и прогревают

в пароконвектомате при 100С 5 минут в режиме "Пар", или в наплитной посуде 3-5 минут, охлаждают.

Все ингредиенты смешивают, при подаче поливают подсолнечным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в салатниках. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3-х часов при температуре +2 - +6 С. Хранение заправленных салатов не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - Овощи нарезанн соломкой , заправленные маслом
Цвет - темно-зеленый
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	
0,72		8,63		4,98		100,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,04	2,97	0,88	6,21	31,48	47,16	95,02	8,38

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.