

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 173

МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Морковь тушеная с зеленым горошком", 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 очищенная нарезанная п/ф кубик 1*1 см	46	40*	77	67*
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,5	0,5
Горошек зеленый консервированный	31,24	20	52,06	34
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	8	8
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.

Морковь очищенная нарезанная поступает в вакуумной упаковке с ШБС.

Морковь освобождают от упаковки, выкладывают в гастроемкость и варят до готовности основным способом или в пароконвектомате при температуре 100 С в течение 20-25 минут в режиме "Пар", охлаждают. Банки с горошком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Банки с консервированным горошком вскрывают, выливают вместе с рассолом в гастроемкость, обдают паром в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 3-5 минут, или прогревают в наплитной посуде, жидкость сливают.

Отварную морковь соединяют с зеленым горошком, добавляют соль и масло подсолнечное, тушат в течение 3-5 минут, охлаждают, выкладывают в салатники.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в салатниках при температуре +2 - +6 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - морковь нарезана кубиком, сохранила форму нарезки, горошек целый.

Цвет - свойственный входящим в состав закуски 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	
1,9		7,4		6,3		99,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,05	3,57	0	1,52	37,92	56,91	39,09	1,05

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.