

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

18.01.2021 г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 257

### СОЛЯНКА МЯСНАЯ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Солянка мясная", 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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	26,95	24,8	33,69	31
или говядина охлажденная п/ф крупный кусок	24,8	24,8	31	31
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	26,95	24,8	33,69	31
Морковь очищенная п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
или морковь замороженная соломка	2	1,5	2,3	1,8
или морковь замороженная кубик 0,5*0,5 см	2	1,5	2,3	1,8
Лук репчатый очищенный п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Вода питьевая	200	200	250	250
<b>Масса отварной нарезанной говядины:</b>		<b>12</b>		<b>15</b>
<b>Масса готового мясного бульона:</b>		<b>136</b>		<b>170</b>
Колбаса вареная в/с	21,05	20	26,31	25
или сосиски в/с	20,61	20	25,77	25
или сардельки	21,05	20	26,31	25
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	20	20	25	25
Лук репчатый очищенный п/ф	15	15	18	18
Масло сливочное 72,5% жирности	5	5	6,25	6,25
Огурцы соленые	30	15	36	18
Маслины б/к консервированные	12,31	8	15,38	10
Томатная паста 23-25% сухих веществ	1,06	1	1,33	1,25
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	1	1	1,2	1,2
Сметана 10% жирности	10,86	10	13,03	12
Лимоны	5,68	5	7,1	6,3
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Размораживание мяса проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СМ".

Мясо говядины освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают крупными кусками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ". В случае поступления говядины охлажденной п/ф

крупным куском с ШБС, освобождают от упаковки.

Овощи очищенные и нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

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

Нарезанный лук пассеруют на сливочном масле до мягкости с добавлением томатной пасты.

Банки с огурцами, маслинами, сметаной, томатной пастой обрабатывают согласно инструкции по обработке тетрапаков.

Колбасу в упаковке обрабатывают согласно инструкции по обработке колбасных изделий.

Колбасные изделия освобождают от упаковки, нарезают кубиком размером 5\*5 мм, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "Г". Слегка обжаривают на сливочном масле.

Соленые огурцы освобождают от рассола, нарезают кубиком размером 5\*5 мм, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВО", припускают до полуготовности. Маслины освобождают от рассола, нарезают кружками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВО".

Лимоны обрабатывают согласно инструкции по обработке фруктов, нарезают тонкими ломтиками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

Подготовленную говядину закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, в течение 2-3 часов. Для аромата за 30-40 минут добавляют подпеченные на сухой сковороде ломтики лука и моркови, до золотистого цвета. В конце приготовления вынимают отварную говядину, нарезают кубиком размером 5\*5 мм, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВМ". Готовый бульон процеживают. В кипящий бульон добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованный лук с томатной пастой, припущенные огурцы, нарезанные колбасные изделия, отварную нарезанную говядину, нарезанные маслины, варят до готовности.

В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, сметану и варят 5-7 минут.

При отпуске добавляют ломтик лимона.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - в жидкой части супа мясные продукты, картофель и огурцы нарезаны кубиком, на поверхности супа сметана и зелень.

Цвет - суп красновато - коричневый, жир на поверхности оранжевого цвета.

Вкус и запах - вареной говядины, колбасных изделий, маринованных огурцов, картофеля и специй.

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	
3,81		6,5		2,83		86,4	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,03		0,04		2,39		20	0,04
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
18,61	49,97	10,18	0,72	137,76	0,002	0,0002	0,01

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.