

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

04.10.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 232

СЛОЖНЫЙ ГАРНИР №2

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Сложный гарнир №2", 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		Расход сырья и продуктов	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель очищенный п/ф	118,7	118,7	118,7	118,7
или картофель очищенный брусок замороженный (промышленного производства)	118,7	118,7	118,7	118,7
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,6	0,6
Масло сливочное 72,5% жирности	6	6	6	6
Масса отварного картофеля:		100		100
Овощи тушеные:				
Смесь овощная "Европейская" (капуста брокколи, капуста цветная, фасоль, морковь)	73,5	73,5	117,6	117,6
Масло подсолнечное рафинированное	7	7	11	11
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,5	0,5
Лист лавровый	0,02	0,02	0,04	0,04
Масса тушеных овощей:		50		80
Выход:		100/50		100/80

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

В случае поступления картофеля замороженного, упаковки не размораживают перед приготовлением.

Овощная смесь поступает в замороженном виде

Сливочное масло доводится до кипения.

Первый способ приготовления:

Картофель освобождают от упаковки, выкладывают в перфорированные гастроемкости, солят, варят в пароконвектомате при температуре 100 С в режиме "Пар" в течение 15-20 минут, до готовности.

Поливают сливочным маслом и перемешивают.

Овощную смесь, выкладывают в гастроемкость, смазанную подсолнечным маслом,

тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С до мягкости в течение 10-15 минут, добавляют соль, лист лавровый, тушат еще 3-5 минут.

Второй способ приготовления:

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

Поливают сливочным маслом и перемешивают.

масла, перемешивают, доводят до кипения.

Овощную смесь, тушат с добавлением подсолнечного масла до мягкости,

добавляют соль, лист лавровый, тушат еще 3-5 минут.

При подаче картофель укладывают горкой, рядом укладывают тушеные овощи.

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 - готовый картофель сохранил форму, полит сливочным маслом, консистенция мягкая; рядом уложены горкой тушеные овощи, форма нарезки сохранена.

Цвет - картофеля- от кремового до белого, тушеных овощей - характерный ингредиентам.

Вкус и запах - свежеприготовленного картофеля с ароматом сливочного масла, вкус в меру соленый, тушеных овощей - соответствует овощам, входящим в блюдо.

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	
2,56		7,04		13,95		130	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0.1	15,21	0	0,27	26,07	64,57	27,04	1,05

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.