

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 218

### СЛОЖНЫЙ ГАРНИР №1

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Сложный гарнир №1", 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	95	95	95	95
или картофель очищенный кубик замороженный (промышленного производства)	95	95	95	95
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,6	0,6
<b>Масса отварного картофеля:</b>		<b>80</b>		<b>80</b>
Молоко 2,5%жирности	15	15	15	15
или молоко коровье цельное сухое	1,8	1,8	1,8	1,8
Масло сливочное 72,5%жирности	6	6	6	6
<b>Масса готового пюре:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>
<b>Овощи тушеные:</b>				
Фасоль стручковая свежемороженая	68,6	65	109,7	104
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	16	16	26	26
Лук репчатый очищенный п/ф	14	14	22	22
Масло подсолнечное рафинированное	7	7	11	11
<b>Масса пассерованных овощей:</b>		<b>15</b>		<b>24</b>
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,5	0,5
Лист лавровый	0,02	0,02	0,04	0,04
<b>Масса тушеных овощей:</b>		<b>50</b>		<b>80</b>
<b>Выход:</b>		<b>100/50</b>		<b>100/80</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.

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

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

Упаковки с молоком обрабатывают согласно инструкции по обработке потребительской упаковки.

Молоко и сливочное масло доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют ножи доску с маркировкой "СО".

Лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

##### 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.

Молоко и масло доводят до кипения. Картофель пропускают через УКМ, добавляют кипяченую смесь из молока и масла, перемешивают, доводят до кипения.

Фасоль стручковую 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 пассерованные лук и морковь, соль, лист лавровый, тушат еще 3-5 минут.

##### Второй способ приготовления:

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

Молоко и масло доводят до кипения. Картофель пропускают через УКМ, добавляют кипяченую смесь из молока и масла, перемешивают, доводят до кипения.

Фасоль стручковую, тушат с добавлением подсолнечного масла до мягкости, добавляют пассерованные лук и морковь, соль, лист лавровый, тушат еще 3-5 минут.

При подаче пюре 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 в протертом виде заправлен горячим молоком и сливочным маслом, консистенция густая, пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля; рядом уложены горкой тушеные овощи, форма нарезки сохранена.

Цвет - картофельного пюре - от кремового до белого, тушеных овощей - зеленый.

Вкус и запах - свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и 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				
2,76	7,24	12,43	126				
Витамины, мг							
B1	B2	C	A, рет.экв	D, мкг			
0,1	0,13	9,17	139	0,05			
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
48,14	67,58	28,43	1,07	441,8	0,004	0,001	0,034

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.