

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

01.07.2021г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205

### СЛОЖНЫЙ ГАРНИР

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Сложный гарнир", 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 продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель очищенный п/ф кубик 1,5*1,5 см или ломтик	116,6	116,6	116,6	116,6
или картофель очищенный кубик замороженный (промышленного производства)	122,8	116,6	122,8	116,6
или картофель очищенный пластик замороженный (промышленного производства)	122,8	116,6	122,8	116,6
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2
Масло подсолнечное рафинированное	1	1	1	1
Капуста б/к п/ф нарезанная	58,3	58,3	93,3	93,3
или капуста б/к п/ф нарезанная замороженная (промышленного производства)	66,1	58,3	105,7	93,3
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	3,2	3,2
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	2	2	3,2	3,2
или морковь замороженная п/ф соломка	2,6	2	4,16	3,2
Лук репчатый очищенный п/ф	2	2	3,2	3,2
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,016	0,016
Томатная паста 23-25%сухих веществ	3,19	3	5,1	4,8
Сахар - песок	0,5	0,5	0,8	0,8
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,16	0,16
Лист лавровый	0,003	0,003	0,004	0,004
<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.

Картофель очищенный п/ф нарезанный, лук репчатый п/ф очищенный, морковь очищенная п/ф соломка капуста б/к п/ф нарезанная поступают в вакуумной упаковке с ШБС (школьно-базовая столовая).

Или Картофель п/ф замороженный и капуста б/к п/ф нарезанная замороженная поступают от поставщика.

##### Первый способ приготовления:

Картофель освобождают от упаковки, выкладывают в гасстроемкости, смазанные подсолнечным маслом, солят, запекают в пароконвектомате при температуре 160 С в режиме "Пар+Конвекция" в течение 15-20 минут. Затем готовят при температуре 160 С в режиме "Конвекция" в течение 2-3 минут до образования легкой золотистой корочки.

При использовании замороженного очищенного картофеля промышленного производства, освобождают от упаковки и далее готовят как описано выше.

Лук освобождают от упаковки.

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

Капусту, морковь освобождают от упаковки. Капусту выкладывают в гасстроемкость, предварительно смазанную подсолнечным маслом, добавляют воду (50% к массе сырой капусты), пассерованную томатную пасту, кислоту лимонную, тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С

в течение 20 минут. Затем добавляют пассерованные лук и морковь на подсолнечном масле, лист лавровый, соль, сахар, и тушат еще 15 минут.

При использовании замороженной нарезанной капусты промышленного производства, освобождают от упаковки и далее готовят как описано выше.

#### **Второй способ приготовления:**

Картофель освобождают от упаковки, выкладывают в листы, смазанные подсолнечным маслом, солят, запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 20-25 минут.

При использовании замороженного очищенного картофеля промышленного производства, освобождают от упаковки и далее готовят как описано выше.

Лук освобождают от упаковки.

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

Капусту, морковь освобождают от упаковки. Капусту тушат на подсолнечном масле, в наплитной посуде, добавляют воду (50% к массе сырой капусты), пассерованную томатную пасту, кислоту лимонную, в течение 20-30 минут. Затем добавляют пассерованные лук и морковь на подсолнечном масле, лист лавровый, соль, сахар, и тушат еще 15 минут.

При использовании замороженной нарезанной капусты промышленного производства, освобождают от упаковки и далее готовят как описано выше.

### **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 - картофель нарезанный ломтиками или кубиками запеченный картофель сохранил форму нарезки, с легкой румяной корочкой. Капуста нарезанная соломкой, тушеная с морковью, нарезанной соломкой и луком нарезанным кубиком

Цвет - корочка у картофеля золотистая, на срезе от желтого до светло-коричневого. У капусты от золотистого до светло коричневого.

Вкус и запах - характерные для запеченного картофеля, у капусты кисло сладкий, вкус овощей в меру соленый.

#### **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	
2,1		3		11,7		81,9	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,11		0,06		16,87		16	0
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
10,84	63,07	23,55	0,87	481,9	0,005	0	0,025

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.