

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МАУ "Школьное питание"
 _____ А. Ю. Панькова
 13.12.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 244

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ТУШЕНАЯ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Капуста цветная тушеная", 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	
	БРУТТО	НЕТТО		НЕТТО
Капуста цветная замороженная	78,63	74,7	117,89	112
Масло подсолнечное рафинированное	5,6	5,6	8,4	8,4
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	5,6	5,6	8,4	8,4
или морковь замороженная кубик 0,5*0,5 см	5,9	5,6	8,84	8,4
Лук репчатый очищенный п/ф	5,6	5,6	4,8	8,4
Молоко 2.5% жирности	8,9	8,9	13,3	13,3
Томатная паста 23-25%сухих веществ	2,8	2,7	4,2	4
Сахар - песок	1	1	1,2	1,2
Соль поваренная йодированная	1	1	1,2	1,2
Лист лавровый	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход:		100		150

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).

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

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Молоко доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Первый способ приготовления:

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости с добавлением томатной пасты.

Капусту цветную, выкладывают в гастроемкость, варят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 10-15 минут, затем в отварную цветную капусту добавляют пассерованные овощи, соль, сахар, молоко, лавровый лист и тушат в пароконвектоамте в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 5-7 минут.

Второй способ приготовления:

Цветную капусту варят до мягкости, добавляют пассерованные овощи, соль, сахар, молоко, лавровый лист и тушат еще в течение 15 минут.

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 - соцветия цветной капусты не разварены, уложены горкой на тарелке.

Цвет - светло - желтый соответствует овощам, входящим в блюдо.

Вкус и запах - аромат овощей, не допускается запах пареных и подгоревших овощей.

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	
2,26		5,33		5,39		79,7	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,06		0,08		21,78		120	0
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
33,09	47,97	16,03	1,07	178,13	0,003	0,0007	0,01

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог

Главный технолог



Войнилко Е.А.

Хохлова С. Ю.