

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
14.12.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 247

СЛОЖНЫЙ ГАРНИР № 5

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Сложный гарнир №5", 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	БРУТТО	НЕТТО
Картофель очищенный п/ф	95	95	95	95
или картофель очищенный слайс замороженный (промышленного производства)	100	95	100	95
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,6	0,6
Масса отварного картофеля:		80		80
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
Масса готового пюре:		100		100
Овощи тушеные:				
Капуста цветная замороженная	39,32	37,35	62,91	59,76
Масло подсолнечное рафинированное	2,8	2,8	4,48	4,48
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	2,8	2,8	4,48	4,48
или морковь замороженная кубик 0,5*0,5 см	2,95	2,8	4,71	4,48
Лук репчатый очищенный п/ф	2,8	2,8	4,48	4,48
Молоко 2.5% жирности	4,45	4,45	7,12	7,12
Томатная паста 23-25% сухих веществ	1,43	1,35	2,27	2,16
Сахар - песок	0,5	0,5	0,8	0,8
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,8	0,8
Лист лавровый	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса тушеных овощей:		50		80
Выход:		100/50		100/80

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 промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

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 гасстроемкости, 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.

Капусту цветную, выкладывают в гасстроемкость, 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:

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 из молока и масла, перемешивают, доводят до кипения.

Капусту цветную, выкладывают в гасстроемкость, варят в пароконвектоамте 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.

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	
2,25		4,77		11,67		99,11	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,08		0,08		12,38		60	0,06
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
28,87	57	19.29	0.88	371.09	0.005	0.0006	0.02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог

Войнилко Е.А.

Главный технолог

Хохлова С.Ю.