

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"

01.12.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 126

### БЕФСТРОГАНОВ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Бефстроганов", 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Мелкокусковой п/ф из говядины (брусок)	100	100	115	115	107	107
или мелкокусковой п/ф из свинины (брусок)	100	100	115	115	107	107
Масло подсолнечное рафинированное	3	3	3,2	3,2	3,1	3,1
Лук репчатый очищенный п/ф	26	26	30	30	27,85	27,85
Мука пшеничная в/с	1,5	1,5	4	4	1,6	1,6
Сметана 10%жирности	21,74	20	32,6	30	23,28	21,42
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5	0,42	0,42
Вода питьевая	20	20	30	30	25	25
Масса тушеного мяса:		70		80		75
Масса соуса:		20		30		25
Выход:		90		110		100

#### 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.

Мясо п/ф мелкокусковой и лук репчатый очищенный п/ф поступает с ШБС.

Упаковки со сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью..

Для соуса муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят горячей водой, добавляют сметану, доводят до кипения.

Лук репчатый очищенный п/ф освобождают от упаковки, нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Лук репчатый пассеруют на подсолнечном масле до образования золотистого цвета.

##### Первый способ приготовления:

В гастростоме выкладывают нарезанное мясо и обжаривают на подсолнечном масле в режиме "Конвекция" в пароконвектомате при температуре 160 С в течение 30-40 минут до образования легкой корочки, затем заливают водой, закрывают крышкой и тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 20 минут. Затем добавляют пассерованный лук, соус, соль, тушат еще 20 минут.

##### Второй способ приготовления:

Нарезанное мясо обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой корочки, затем заливают водой и тушат до мягкости в течение 20-30 минут. Затем добавляют пассерованный лук, соус, соль, тушат еще 15-20 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 - мясо нарезано брусками, обжаренное и тушенное с луком и соусом, на тарелку уложен гарнир, мясо и соус, мясо мягкое, сочное, соус однородный, слегка вязкий

Цвет - мясо светло - серое, соус от серого до белого.

Вкус и запах - тушеного мяса, лука, сметаны, вкус в меру соленый, слегка кисловатый.

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)

Бефстроганов из говядины							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
20,54		20,6		4		284,44	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,07		0,16		1,2		10	0,,04
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
35,98	209,89	27,04	2,86	367,2	0,01	0,0003	0,07
Бефстроганов из свинины							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
18,87		32,14		4		384,44	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,5		0,17		1,2		10	0,49
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
35,01	204,09	31,87	2,09	357,98	0,003	0,02	0,01

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.