

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 178

БИГОС С МЯСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Бигос с мясом", 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
Мелкокусковой п/ф из говядины (кубик) (тазобедренная часть)	120	120	140	140
или мелкокусковой п/ф из свинины (кубик) (тазобедренная часть)	120	120	140	140
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	7	7
Капуста б/к п/ф нарезанная	203	203	237	237
или капуста замороженная п/ф нарезанная	230,68	203	269,31	237
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	7	7
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8	8	10	10
или морковь замороженная п/ф соломка	10,3	8	12,9	10
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	10	10
Кислота лимонная	0,05	0,05	0,06	0,06
Томатная паста 23-25% сухих веществ	14,88	14	17,64	16,6
Сахар - песок	1,6	1,6	1,8	1,8
Соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0,8	0,8
Зелень сушеная	0,2	0,2	0,24	0,24
Лавровый лист	0,02	0,02	0,02	0,02
Выход:		240		280

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов 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 овощи очищенные п/ф поступают с ШБС.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи очищенные п/ф освобождают от упаковки, лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле.

Первый способ приготовления:

В гастроемкость выкладывают нарезанное мясо и обжаривают на подсолнечном масле в режиме "Конвекция" в пароконвектомате при температуре 180 С в течение 20-30 минут до образования легкой корочки, заливают водой и тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 20 минут. Нарезанную капусту выкладывают в гастроемкость с высоким бортом, добавляют масло подсолнечное, пассерованную томатную пасту, лимонную кислоту, тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 20-25 минут. Затем добавляют пассерованные овощи, подготовленное мясо, лавровый лист, зелень сушеную и тушат еще 10-15 минут до готовности.

Второй способ приготовления:

Нарезанную капусту выкладывают в наплитную посуду, добавляют масло подсолнечное, пассерованную томатную пасту, лимонную кислоту, тушат в течение 20-25 минут.

Нарезанное мясо обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой корочки, добавляют воду и тушат в течение 20 минут, затем добавляют пассерованные овощи и тушеную капусту, зелень сушеную, лист лавровый, тушат еще 20 минут до готовности.

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 - кусочки мяса нарезаны кубиком и овощи - соломкой, равномерно перемешаны, выложены горкой на тарелку, консистенция мяса мягкая, овощи мягкие, сочные.

Цвет - светло - коричневый.

Вкус и запах - характерные для мяса и тушеных овощей, вкус 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)

Говядина							
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал				
10,52	11,52	5,7	169,96				
Витамины, мг							
B1	B2	C	A, рет.экв	D, мкг			
0,05	0,1	16,49	0,05	0			
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
44,01	111,86	25,73	1,82	400,95	0,00611	0,00052	0,04

Свинина							
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал				
9,44	16,71	5,7	214,96				
Витамины, мг							
B1	B2	C	A, рет.экв	D, мкг			
0,24	0,1	16,49	50	0,2			
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
43,57	109,25	27,91	1,47	369,8	0,00294	0,01	0,06

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.