

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 179

### ЗАПЕКАНКА ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка из говяжьей печени со сливочным соусом", 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
Печень говяжья замороженная	87,5	70	100	80	93,75	75
Лук репчатый очищенный п/ф	14	14	16	16	15	15
Масло сливочное 72,5%жирности	3,5	3,5	4	4	3,75	3,75
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6	0,56	0,56
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>84</b>		<b>96</b>		<b>90</b>
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,4	2,4	2,25	2,25
<b>Масса готового изделия:</b>		<b>70</b>		<b>80</b>		<b>75</b>
<b>Соус сливочный:</b>						
Сливки 10%жирности	6,12	6	10,2	10	8,5	8,33
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Масло сливочное 72,5%жирности	0,4	0,4	0,6	0,6	0,5	0,5
Мука пшеничная в/с	1,5	1,5	2,2	2,2	1,83	1,83
Вода питьевая	15	15	22	22	18,33	18,33
<b>Масса сливочного соуса:</b>		<b>20</b>		<b>30</b>		<b>25</b>
<b>Выход:</b>		<b>90</b>		<b>110</b>		<b>100</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.

Размораживание мясного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственных столах с соответствующей маркировкой (мясо - на столе "СМ").

Печень замороженную освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на крупные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ".

Упаковки со сметаной промывают под проточной водой и протирают ветошью.

Лук репчатый очищенный п/ф в вакуумной упаковке поступает с ШБС.

Нарезанную печень измельчают на мясорубке вместе с луком, добавляют размягченное сливочное масло, соль, хорошо перемешивают до однородной массы. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см в гостроемкость или противень, предварительно смазанные подсолнечным маслом.

Для соуса муку пассеруют без масла, охлаждают, смешивают со сливочным маслом, добавляют сливки, доведенные до кипения, размешивают, добавляют воду, доводят до кипения, добавляют соль и варят 3-5

минут, процеживают и доводят до кипения.

**Первый способ приготовления:**

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 15-20 минут.

**Второй способ приготовления:**

Запекают в жарочном шкафу при температуре 230-250 С в течение 15-20 минут.

Подают со сливочным соусом.

## 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 - запеканка нарезана на куски правильной формы в виде прямоугольников или квадратов, равномерно прожарена, покрыта румяной корочкой, полита сливочным соусом.

Консистенция запеканки сочная, рыхлая, мягкая, соуса - однородная, густой сметаны.

Цвет - от коричневого до темно - коричневого, соус белый.

Вкус и запах - запеченной печени, вкус в меру соленый, аромат печени.

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	
12,9		7,8		2,8		132,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,23	8,57	0,073	5,85	24,61	245,71	16,59	12,61

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.