

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова  
13.05.2022



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 285

### ГУЛЯШ ПО-ВЕНГЕРСКИ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо " Гуляш по-венгерски", 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)	73,8	73,8	82	82
или мелкокусковой п/ф из свинины (кубик)	73,8	73,8	82	82
Масло подсолнечное рафинированное	3,6	3,6	4	4
Лук репчатый очищенный п/ф	9	9	10	10
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	9	9	10	10
или морковь замороженная п/ф соломка	10,64	9	11,82	10
Фасоль бобовая	5,4	10,8	6	12
Горошек зеленый консервированный	7,02	4,5	7,81	5
или горошек зеленый свежемороженный	4,73	4,5	5,26	5
Томатная паста 23-25% сухих веществ	2,12	2	2,35	2,22
Соль поваренная йодированная	0,36	0,36	0,4	0,4
Зелень сушеная	0,054	0,054	0,06	0,06
Вода питьевая	48,33	48,33	53,7	53,7
<b>Выход:</b>		<b>90</b>		<b>100</b>

\* - масса отварной фасоли.

#### 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 репчатый пассеруют на подсолнечном масле с добавлением томатной пасты до мягкости.

Фасоль бобовую отваривают до готовности.

Горошек зеленый свежемороженый дефростируют.

Банки с консервированными продуктами промывают проточной водой и протирают ветошью.

Банки с консервированной кукурузой вскрывают, рассол выливают

**Первый способ приготовления:**

В гастроремкость 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 30 минут. Затем добавляют отваренную фасоль, зеленый горошек, пассерованные овощи с томатной пастой, соль и тушат еще 15 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 отваренную фасоль, зеленый горошек, пассерованные овощи с томатной пастой, соль и тушат еще 10-15 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 - мясо нарезано кусочками массой 10-20 г, обжареное, овощи мягкие не разваленные  
На тарелку выложено горкой мясо вместе с гарниром и соусом,  
консистенция мягкая, сочная, нежная.

Цвет - мясо и соус коричневые, овощи характерного цвета.

Вкус и запах - характерные для тушеного мяса и 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				
16,02	15,2	4,63	220,06				
Витамины, мг							
B1	B2	C	A, рет.экв	D, мкг			
0,07	0,12	1,21	130	0			
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
23,03	173,63	27,79	2,48	329,69	0,007	1,56	0,05

Свинина				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	
12,71	27,69	4,63	322,64	
Витамины, мг				
B1	B2	C	A, рет.экв	D, мкг
0,34	0,11	1,21	130	0
Минеральные вещества, мг				

Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
21,58	156,51	29,21	1,76	301,76	0,0066	0,00156	0,06

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Кононович С.Л.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.





