

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 183

РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Рис отварной с овощами", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской - области - Кузбасса.

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
Рис обработанный паром или Рис длиннозерный	40	40	48	48
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,4	0,4
Вода питьевая	240	240	270	270
Масса риса отварного:		120		144
Масло сливочное 72,5%жирности	7	7	8	8
Овощи тушеные:				
Лук репчатый очищенный п/ф	30	30	36	36
Морковь очищенная п/ф кубик 0,5-0,7*0,5-0,7 см	30	30	36	36
или морковь замороженная п/ф соломка	38,96	30	46,75	36
Масло подсолнечное рафинированное	10	10	12	12
Масса тушеных овощей:		30		36
Выход:		150		180

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.

Крупу моют теплой водой, удаляют посторонние примеси.

Овощи очищенные п/ф нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС (школьно - базовая столовая).

Овощи освобождают от упаковки. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Лук и морковь тушат на подсолнечном масле до мягкости.

Сливочное масло доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

Первый способ приготовления:

В гастроемкость с высокими бортами наливают воду, растворяют соль, всыпают подготовленную крупу, варят в пароконвектомате при температуре 100 С в режиме "Пар" в течение 30-40 минут.

Второй способ приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Добавляют сливочное масло, доведенное до кипения, перемешивают.
При порционировании на тарелку укладывают рис и поджаренную в виде тушеных овощей.

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 - зерна крупы целые, однородные, типичные для крупы данного вида, хорошо набухшие, легко отделяются друг от друга, рядом горкой уложены тушеные овощи, консистенция мягкая.

Цвет - риса от кремового до белого, цвет овощей соответствует виду овощей.

Вкус и запах - приятные, ярковыраженные, характерные для каши из крупы данного вида с маслом, с ароматом тушеных овощей.

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	
3		9,1		22,5		183,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,03	1,35	0,15	0,174	3,54	51,94	16,97	0,34

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.