

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

29.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 215

МЯСО ОТВАРНОЕ (ГОВЯДИНА)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Мясо отварное (говядина)", 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
Говядина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	156,52	144	173,91	160
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	4,5	3,6	5	4
Морковь с 1 января по 1 июня	4,8	3,6	5,3	10
Лук репчатый	4,2	3,6	4,6	4
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Лист лавровый	0,02	0,02	0,02	0,02
Выход:		90		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.

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа.

После мойки лук репчатый очищают от кожуры вручную с помощью специально промаркированных ножей и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры и мякоти.

Морковь перебирают, убирают увядшие корнеплоды, с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные корнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки корнеплоды очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную.

Очищенные машиной овощи доочищают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Лук репчатый очищенный и морковь очищенную нарезают помпиками толщиной 0,5-0,7 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО" с маркировкой "СО".

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

Говядину освобождают от упаковки и размораживают на воздухе, нарезают крупными кусками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ".

Первый способ приготовления:

В гастроемкость выкладывают куски говядины, нарезанные лук и морковь, приливают воды и варят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 40-60 минут до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль и лист лавровый. Готовое мясо вынимают из бульона, нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, для нарезки используют ножи доску с маркировкой "ВМ". Нарезанные куски вареного мяса выкладывают в гастроемкость, заливают бульоном, доводят до кипения и варят 5-7 минут.

Второй способ приготовления:

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении, периодически снимая пену и жир, до готовности в течение 1-1,5 часов. Для улучшения вкуса и аромата

вареного мяса, в бульон добавляют ломтики лука и моркови. За 5-10 минут до окончания варки в бульон добавляют соль и лист лавровый. Готовое мясо вынимают из бульона, нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВМ". Нарезанные куски вареного мяса заливают бульоном, доводят до кипения и варят 5-7 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 поперек волокон, выложено на тарелку, консистенция мягкая, нежная, сочная.
Цвет - от серого до темно - серого.
Вкус и запах - отварного мяса с ароматом 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)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
22,46		18,03		0,41		253,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,06	0,18	0	0,53	14,91	212,96	26,05	3,07

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.