

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКУ "Школьное питание"

Л. Ю. Панькова

07.09.2020г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 85
ПЕЧЕНЬ "ПО - СТРОГАНОВСКИ"**

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Печень "По - строгановски" 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.

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	97,15	78	118,75	95	104	83,6
Мука пшеничная в/с	3,3	3,3	4	4	3,5	3,5
Соль поваренная йодированная	0,65	0,65	0,8	0,8	0,69	0,69
Масло подсолнечное рафинированное	4,9	4,9	6	6	5,25	5,25
Масса тушеной печени:		70		80		75
Соус сметанный:						
Сметана 10%жирности	7,11	6,5	8,69	8	8,88	8,1
Масло сливочное 72,5%жирности	0,5	0,5	0,6	0,6	0,62	0,62
Мука пшеничная в/с	1,8	1,8	2,2	2,2	2,25	2,25
Вода питьевая	18,8	18,8	23	23	23,5	23,5
Соль поваренная йодированная	0,08	0,08	0,1	0,1	0,1	0,1
Масса соуса сметанного:		20		30		25
Выход:		90		110		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.

Размораживание печени проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СМ". Печень размораживают на воздухе и нарезают соломкой размером 0,5*0,5*3 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ".

Упаковки со сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью.

Для соуса муку пассеруют без масла, охлаждают, смешивают со сливочным маслом, добавляют сметану, доведенную до кипения, размешивают, добавляют воду, соль, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Первый способ приготовления:

В гастроемкость выкладывают нарезанную печень, посыпают солью и мукой, обжаривают на подсолнечном масле в режиме "Конвекция" в пароконвектомате при температуре 160 С в течение 7-10 минут до образования легкой корочки, заливают сметанным соусом и тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 10 минут.

Второй способ приготовления:

Нарезанную печень посыпают солью и мукой, обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой корочки в течение 7-10 минут, заливают сметанным соусом и тушат в течение 10-12 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 - зачищенная печень аккуратно нарезана соломкой, обжарена и протушена в сметанном соусе. Печень мягкая, сочная; соус однородный, вязкий.

Цвет - поверхность темно - коричневая, срез коричневый.

Вкус и запах - характерные для тушеной печени, соуса; вкус в меру соленый и слабо - кислый.

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	
15,3		8,6		3,7	153,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг		
В1	С	А	Е	Р	Mg	Fe
0,18	7,55	5,34	1,15	227,12	19,09	4,89

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Тюкаева С. А.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.