

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

01.12.2020г.



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 192**

**ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ТУШЕНАЯ В КРАСНОМ СОУСЕ**

**1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Печень говяжья тушеная в красном соусе", 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
Печень говяжья замороженная	97,15	78	118,75	95
Мука пшеничная в/с	3,3	3,3	4	4
Соль поваренная йодированная	0,65	0,65	0,8	0,8
Масло подсолнечное рафинированное	4,9	4,9	6	6
<b>Масса тушеной печени:</b>		<b>70</b>		<b>80</b>
<b>Соус красный:</b>				
Вода питьевая	20	20	30	30
Мука пшеничная в/с	1	1	1,5	1,5
Масло сливочное 72,5%жирности	0,4	0,4	0,6	0,6
Томатная паста 23-25%сухих веществ	2,12	2	3,18	3
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	2	1,6	3	2,4
Морковь с 1 января по 1 июня	2,13	1,6	3,2	2,4
Лук репчатый	0,47	0,4	0,71	0,6
Сахар - песок	0,3	0,3	0,4	0,4
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Лист лавровый	0,01	0,01	0,01	0,01
<b>Масса красного соуса:</b>		<b>20</b>		<b>30</b>
<b>Выход:</b>		<b>90</b>		<b>110</b>

**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.

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".

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 дочищают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Морковь трут на терке или нарезают с помощью резательной машины соломкой размером 0,3\*0,3\*3 см.

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.

Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "С

Лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле с добавлением томатной пасты до мягкости.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Приготовление красного соуса:

Муку пассеруют без масла без изменения цвета, охлаждают, растирают со сливочным маслом, разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают, вводят оставшуюся по рецептуре воду, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи с томатной пастой и при слабом кипении варят 20-25 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус протирают. Еще раз доводят до кипения.

**Первый способ приготовления:**

В гастроямкость 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 красным 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 красным 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 красном 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	
15,2		7,9		3,8		147,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
0,16	6,45	4,69	1,14	29	187,42	16,08	3,52

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.



ю".

м  
ания

тся