

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 178

БИГОС С МЯСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Бигос с мясом", 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) | 130,43 | 120 | 152,17 | 140 |
| или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть) | 130,43 | 120 | 152,17 | 140 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Капуста б/к свежая | 253,75 | 203 | 296,25 | 237 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| Морковь с 1 января по 31 августа | 10,66 | 8 | 13,33 | 10 |
| Лук репчатый | 9,52 | 8 | 11,9 | 10 |
| Кислота лимонная | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 0,06 |
| Томатная паста 23-25% сухих веществ | 14,88 | 14 | 17,64 | 16,6 |
| Сахар - песок | 1,6 | 1,6 | 1,8 | 1,8 |
| Соль поваренная йодированная | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,8 |
| Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 | 0,24 | 0,24 |
| Лавровый лист | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 |
| Выход: | | 240 | | 280 |

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

Мясо освобождают от транспортной упаковки, размораживают на воздухе в течение 10-12 часов.

Размораживание считается законченным при достижении температуры в толще мышц -1,5-0,5 С. Обмывают теплой водой с температурой +25-38 С, а затем холодной водой с температурой 12-15 С. Далее удаляют

грубую соединительную ткань (сухожилия и пленки), лишний жир, срезают закраины. Нарезают кубиком размером 1,5-2*1,5-2 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.

Капусту сортируют, кочаны должны быть здоровыми, целыми, чистыми, плотной консистенции, без признаков порчи.

С капусты снимают верхние листья (3-4 листа), моют, выдерживают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, вырезают кочерыжку, нарезают на крупные куски.

Подготовленную капусту нарезают на специальном резательном оборудовании (напольном или настольном) с помощью специальной насадки: терка или нарезают вручную.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле.

Первый способ приготовления:

В гастроемкость выкладывают нарезанное мясо и обжаривают на подсолнечном масле в режиме "Конвекция" в пароконвектомате при температуре 180 С в течение 20-30 минут до образования легкой корочки, заливают водой и тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 20 минут. Нарезанную капусту выкладывают в гастроемкость с высоким бортом, добавляют масло подсолнечное, пассерованную томатную пасту, лимонную кислоту, тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 20-25 минут. Затем добавляют пассерованные овощи, подготовленное мясо, лавровый лист, зелень сушеную и тушат еще 10-15 минут до готовности.

Второй способ приготовления:

Нарезанную капусту выкладывают в наплитную посуду, добавляют масло подсолнечное, пассерованную томатную пасту, лимонную кислоту, тушат в течение 20-25 минут.

Нарезанное мясо обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой корочки, добавляют воду и тушат в течение 20 минут, затем добавляют пассерованные овощи и тушеную капусту, зелень сушеную, лист лавровый, тушат еще 20 минут до готовности.

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 - кусочки мяса нарезаны кубиком и овощи - соломкой, равномерно перемешаны, выложены горкой на тарелку, консистенция мяса мягкая, овощи мягкие, сочные.

Цвет - светло - коричневый.

Вкус и запах - характерные для мяса и тушеных 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 | | | | |
| 10,52 | 11,52 | 5,7 | 169,96 | | | | |
| Витамины, мг | | | | | | | |
| B1 | B2 | C | A, рет.экв | D, мкг | | | |
| 0,05 | 0,1 | 16,49 | 0,05 | 0 | | | |
| Минеральные вещества, мг | | | | | | | |
| Ca | P | Mg | Fe | K | I | Se | F |
| 44,01 | 111,86 | 25,73 | 1,82 | 400,95 | 0,00611 | 0,00052 | 0,04 |

| Свинина | | | | | | | |
|--------------------------|--------|---------|------|-------------|---------|--------------------|--------|
| Белки, г | | Жиры, г | | Углеводы, г | | Калорийность, ккал | |
| 9,44 | | 16,71 | | 5,7 | | 214,96 | |
| Витамины, мг | | | | | | | |
| B1 | | B2 | | C | | A, рет.экв | D, мкг |
| 0,24 | | 0,1 | | 16,49 | | 50 | 0,2 |
| Минеральные вещества, мг | | | | | | | |
| Ca | P | Mg | Fe | K | I | Se | F |
| 43,57 | 109,25 | 27,91 | 1,47 | 369,8 | 0,00294 | 0,01 | 0,06 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.



Хохлова С. Ю.