

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Ланькова

13.05.2022



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 285

ГУЛЯШ ПО-ВЕНГЕРСКИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо " Гуляш по-венгерски", 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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	73,8	73,8	82	82
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	73,8	73,8	82	82
Масло подсолнечное рафинированное	3,6	3,6	4	4
Лук репчатый	10,44	9	11,6	10
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	11,25	9	12,5	10
Морковь с 1 января по 31 августа	12	9	13,34	10
Фасоль бобовая	5,4	10,8	6	12
Горошек зеленый консервированный	7,02	4,5	7,81	5
или горошек зеленый свежемороженый	4,73	4,5	5,26	5
Томатная паста 23-25% сухих веществ	2,12	2	2,35	2,22
Соль поваренная йодированная	0,36	0,36	0,4	0,4
Зелень сушеная	0,054	0,054	0,06	0,06
Вода питьевая	48,33	48,33	53,7	53,7
Выход:		90		100

* - масса отварной фасоли.

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".

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. Очищают от кожуры вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с 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 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.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки

используют нож и доску с маркировкой "СО". Лук репчатый пассеруют с морковью на подсолнечном масле с добавлением томатной пасты.

Фасоль бобовую отваривают до готовности.

Горошек зеленый свежемороженый дефростируют.

Банки с консервированными продуктами промывают проточной водой и протирают ветошью.

Банки с консервированной кукурузой вскрывают, рассол выливают

Первый способ приготовления:

В гасстроемкость выкладывают нарезанное мясо и обжаривают на подсолнечном масле в режиме "Конвекция" в пароконвектомате при температуре 160 С в течение 30-40 минут до образования легкой корочки, затем заливают водой, закрывают крышкой и тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 30 минут. Затем добавляют отваренную фасоль, зеленый горошек, пассерованные овощи с томатной пастой, соль и тушат еще 15 минут.

Второй способ приготовления:

Нарезанное мясо обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой корочки, затем заливают водой и тушат до мягкости в течение 20-30 минут.

Затем добавляют отваренную фасоль, зеленый горошек, пассерованные овощи с томатной пастой, соль и тушат еще 10-15 минут

Нарезанное мясо обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой корочки, затем заливают водой и тушат до мягкости в течение 20-30 минут.

Затем добавляют отваренную фасоль, зеленый горошек, пассерованные овощи с томатной пастой, соль и тушат еще 10-15 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 кусочками массой 10-20 г, обжареное, овощи мягкие не разваленные
На тарелку выложено горкой мясо вместе с гарниром и соусом,
консистенция мягкая, сочная, нежная.

Цвет - мясо и соус коричневые, картофель желтый с оранжевым оттенком.

Вкус и запах - характерные для тушеного мяса и 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				
16,02	15,2	4,63	220,06				
Витамины, мг							
B1	B2	C	A, рет.экв	D, мкг			
0,07	0,12	1,21	130	0			
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
23,03	173,63	27,79	2,48	329,69	0,007	1,56	0,05

Свинина							
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал				
12,71	27,69	4,63	322,64				
Витамины, мг							
B1	B2	C	A, рет.экв	D, мкг			
0,34	0,11	1,21	130	0			
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
21,58	156,51	29,21	1,76	301,76	0,0066	0,00156	0,06

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Кононович С.Л.

Хохлова С. Ю.