

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Ланькова

19.07.2022г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 303

### ПЛОВ ИЗ БУЛГУРА С МЯСОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Плов из булгура с мясом", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

#### 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
Свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть) или	86,95	80	108,7	100
Говядина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	86,95	80	108,7	100
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	7,5	7,5
Соль поваренная йодированная	1,2	1,2	1,5	1,5
<b>Масса тушеного мяса:</b>		<b>65</b>		<b>80</b>
Булгур	40	40	50	50
Лук репчатый	11,6	10	14,5	12,5
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	12	10	15	12,5
Морковь с 1 января по 31 августа	12,5	10	15,63	12,5
Масло подсолнечное рафинированное	6,5	6,5	8	8
Томатная паста 23-25%сухих веществ	8,51	8	10,63	10
Вода питьевая	135	135	170	170
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть) или	121,73	112	129,6	120
Говядина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	121,73	112	129,6	120
Масло подсолнечное рафинированное	8,4	8,4	9	9
Соль поваренная йодированная	1,68	1,68	1,8	1,8
<b>Масса тушеного мяса:</b>		<b>90</b>		<b>96</b>
Булгур	56	56	60	60
Лук репчатый	16,24	14	17,4	15
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	16,8	14	18	15
Морковь с 1 января по 31 августа	17,5	14	18,75	15
Масло подсолнечное рафинированное	9	9	9,7	9,7
Томатная паста 23-25%сухих веществ	11,9	11,2	12	12
Вода питьевая	187	187		200
<b>Выход:</b>		<b>280</b>		<b>300</b>

#### 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.

Крупы промывают теплой водой.

Банки с томатной пастой обрабатывают согласно инструкции по обработке консервированной продукции.

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.

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 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.

#### **Первый способ приготовления:**

В гастроемкость выкладывают нарезанное мясо и обжаривают на подсолнечном масле в режиме "Конвекция" в пароконвектомате при температуре 180 С в течение 30-40 минут до образования легкой корочки с закрытой крышкой. Обжаренное мясо и пассерованные овощи соединяют, заливают водой, добавляют подготовленную крупу и тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 30-40 минут, при тушении закрывают крышкой.

#### **Второй способ приготовления:**

Нарезанное мясо обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой золотистой корочки в течение 30-40 минут. Обжаренное мясо и пассерованные овощи соединяют, заливают водой, добавляют подготовленную крупу и тушат до загустения, затем закрывают крышкой и дают упреть в течение 30-40 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 - каша из булгура равномерно перемешана с кусочками мяса, и овощами, на тарелку выложены горкой, мясо сочное, булгур рассыпчатый.

Цвет - светло - коричневый или светло - оранжевый.

Вкус и запах - тушеного мяса свинины или говядины, каши из булгура с ароматом пассерованных 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)**

свинина				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	
9,01	15,53	15,19	233,7	
Витамины, мг				
В1	В2	С	А, рет.экв	Д, мкг
0,21	0,08	1,02	70	0,16

Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
14,18	123,32	42,05	1,26	217,63	0,00006	0,007	0

говядина							
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал				
9,61	11,37	15,19	197,7				
Витамины, мг							
B1	B2	C	A, рет.экв	D, мкг			
0,05	0,07	1,02	70	0			
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
14,53	125,41	40,31	1,54	220,95	0,003	0,00006	0,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Войнилко Е.А.

Хохлова С. Ю.