

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11СД

ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ И ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Плов с говядиной и перловой крупой", 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 |
| Говядина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть) | 144,89 | 133,29 | 162,28 | 149,29 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 3,7 | 3,7 | 4,14 | 4,14 |
| Соль поваренная йодированная | 0,6 | 0,6 | 0,9 | 0,9 |
| Крупа перловая | 56,5 | 56,5 | 63,3 | 63,3 |
| Лук репчатый | 9,88 | 8,3 | 11,07 | 9,3 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 15,62 | 12,5 | 17,5 | 14 |
| Морковь с 1 января по 1 июня | 16,66 | 12,5 | 18,66 | 14 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 3,7 | 3,7 | 4,14 | 4,14 |
| Томатная паста 23-25% сухих веществ | 6,59 | 6,2 | 7,33 | 6,9 |
| Вода питьевая | 165 | 165 | 185 | 185 |
| Лист лавровый | 0,016 | 0,016 | 0,08 | 0,018 |
| Зелень сушеная | 0,16 | 0,16 | 0,18 | 0,18 |
| Выход: | | 250 | | 280 |

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов | |
|---|--------------------------|-------|
| | БРУТТО | НЕТТО |
| Говядина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть) | 139,13 | 128 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 3,55 | 3,55 |
| Соль поваренная йодированная | 0,57 | 0,57 |
| Крупа перловая | 54,24 | 54,24 |
| Лук репчатый | 9,47 | 7,96 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 15 | 12 |
| Морковь с 1 января по 1 июня | 16 | 12 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 3,55 | 3,55 |
| Томатная паста 23-25% сухих веществ | 6,32 | 5,95 |
| Вода питьевая | 158,4 | 158,4 |
| Лист лавровый | 0,015 | 0,015 |

| | | |
|----------------|------|------------|
| Зелень сушеная | 0,15 | 0,15 |
| Выход: | | 240 |

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.

Крупу 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. Очищают от кожуры вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с поверхности приставших частиц кожуры и мякоти. Нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см на резательном оборудовании или вручную, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

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 нарезанную говядину 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 60 минут, при тушении закрывают крышкой.

За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют лист лавровый и зелень сушеную.

Второй способ приготовления:

Нарезанную говядину 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.

За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют лист лавровый и зелень сушеную.

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 вместе с перловой крупой, морковью и луком выложены горкой на тарелку. Мясо мягкое, сочное, крупа хорошо набухшая, рассыпчатая.

Цвет - мясо коричневое, крупа серого цвета.

Вкус и запах - характерные для тушеного мяса, овощей, крупы перловой, 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)

| Белки, г | | Жиры, г | | Углеводы, г | | Калорийность, ккал | |
|--------------|------|---------|-------|--------------------------|--------|--------------------|-------|
| 11,9 | | 4,6 | | 14,6 | | 147,1 | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fe |
| 0,052 | 0,68 | 0 | 0,001 | 14,48 | 110,46 | 26,14 | 1,128 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий



Тюкаева С. А.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.