

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.