

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

КАПУСТА ТУШЕНАЯ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Капуста тушеная", 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
Капуста б/к свежая	218,75	175	262,5	210
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	7,2	7,2
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	7,5	6	9	7,2
Морковь с 1 января по 1 июня	8	6	9,6	7,2
Лук репчатый	7,14	6	8,57	7,2
Кислота лимонная	0,05	0,05	0,06	0,06
Томатная паста 23-25%сухих веществ	9,57	9	11,48	10,8
Сахар - песок	1,5	1,5	1,8	1,8
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Лист лавровый	0,01	0,01	0,02	0,02
Выход:		150		180

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

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 ручную соломкой.

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. Очищают от кожуры ручную 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 ручную,

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, очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную, производят дочистку, промывают, нарезают соломкой размером 0,3*0,3*3 см на резательном оборудовании или трут на терке с маркировкой "СО".

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

Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют ножи доску с маркировкой "СО".

Первый способ приготовления:

Капусту выкладывают в гасстроемкость, предварительно смазанную подсолнечным маслом, добавляют воду (50% к массе сырой капусты), пассерованную томатную пасту, кислоту лимонную, тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 20 минут. Затем добавляют пассерованные лук и морковь на подсолнечном масле, лист лавровый, соль, сахар, и тушат еще 15 минут.

Второй способ приготовления:

Капусту тушат на подсолнечном масле, добавляют воду (50% к массе сырой капусты), пассерованную томатную пасту, кислоту лимонную, в течение 20-30 минут. Затем добавляют пассерованные лук и морковь на подсолнечном масле, лист лавровый, соль, сахар, и тушат еще 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 - капуста нарезана соломкой, без подгорелостей.

Цвет - светло - коричневый.

Вкус и запах - кисло - сладкий, аромат томата, овощей, не допускается запах пареной капусты.

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	
2,3		3,6		12		90,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,03	37,35	0	0,23	45,87	38,37	20,98	0,69

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.