

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Паньков

13.12.2021г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 244

### КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ТУШЕНАЯ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Капуста цветная тушеная", изготавливаемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области.

#### 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
Капуста цветная замороженная	78,63	74,7	117,89	112
Масло подсолнечное рафинированное	5,6	5,6	8,4	8,4
Морковь замороженная кубик 0,5*0,5 см	5,9	5,6	8,84	8,4
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	7	5,6	10,5	8,4
Морковь с 1 января по 1 июня	7,46	5,6	11,2	8,4
Лук репчатый очищенный п/ф	5,6	5,6	4,8	8,4
Молоко 2.5% жирности	8,9	8,9	13,3	13,3
Томатная паста 23-25% сухих веществ	2,8	2,7	4,2	4
Сахар - песок	1	1	1,2	1,2
Соль поваренная йодированная	1	1	1,2	1,2
Лист лавровый	0,01	0,01	0,01	0,01
<b>Выход:</b>		<b>100</b>		<b>150</b>

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Морковь перебирают, убирают увядшие корнеплоды, с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные корнеплоды замачивают в моечной ванне не более 10 минут. 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 нарезают с помощью резательной машины кубиком размером 1\*1 см или вручную, для использования нож и доску с маркировкой "СО".

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 промаркированной доски.

Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Молоко доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

**Первый способ приготовления:**

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости с добавлением том. Капусту цветную, выкладывают в гасстроемкость, варят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 10-15 минут, затем в отварную цветную капусту добавляют пассерованные овощи, соль, сахар, молоко, лавровый лист и тушат в пароконвектоамте в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 5-7 минут.

**Второй способ приготовления:**

Цветную капусту варят в наплитной посуде до мягкости, добавляют пассерованные овощи, сахар, молоко, лавровый лист и тушат еще в течение 15 минут.

**5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывшего ниже температуры раздачи не допускается.

**6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ****6.1 Органолептические показатели качества:**

Внешний вид - соцветия цветной капусты не разварены, уложены горкой на тарелке.

Цвет - светло - желтый соответствует овощам, входящим в блюдо.

Вкус и запах - аромат овощей, не допускается запах пареных и подгоревших овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 02 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	Ca	Р	Mg	Fe
0,03	37,35	0	0,23	45,87	38,37	20,98	0,69

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог

Главный технолог



Войничко И

Хохлова С

ание"

а



иная тушеная",  
сти - Кузбасс.

товления  
ческих  
ство.

на продукцию

арного

же

е 1 часа.

х загрязнений.

чную.

удаления с их

я нарезки

.

анных ножей и

ы и мякоти.

аркировкой "СО".

патной пасты.

соль,

может находится  
и их блюд

1/2011  
ническим  
тивными

Е.А.

Ю.