

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Паньков

07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210

### СЛОЖНЫЙ ГАРНИР №1

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Сложный гарнир" 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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель с 1 сентября по 31 октября	126,6	95	126,6	95
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	135,7	95	135,7	95
Картофель с 1 января по 28 февраля	146	95	146	95
Картофель с 1 марта	158,3	95	158,3	95
Картофель очищенный кубик замороженный (промышленного производства)	95	95	95	95
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,6	0,6
<b>Масса отварного картофеля:</b>		<b>80</b>		<b>80</b>
Молоко 2,5%жирности	15	15	15	15
Масло сливочное 72,5%жирности	6	6	6	6
<b>Масса готового пюре:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>
<b>Овощи тушеные:</b>				
Фасоль стручковая свежемороженая	68,6	65	109,7	104
Морковь с 1 сентября по 31 декабря		16		26
Морковь с 1 января по 1 июня		16		26
Лук репчатый	16,66	14	26,2	22
Масло подсолнечное рафинированное	7	7	11	11
<b>Масса пассерованных овощей:</b>		<b>15</b>		<b>24</b>
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,5	0,5
Лист лавровый	0,02	0,02	0,04	0,04
<b>Масса тушеных овощей:</b>		<b>50</b>		<b>80</b>
<b>Выход:</b>		<b>100/50</b>		<b>100/80</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.

Картофель перебирают, убирают увядшие клубни, с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные клубнеплоды замачивают в моечной ванне не более 10 минут. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки клубнеплоды очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную.

Очищенные машиной овощи очищают вручную и промывают чистой холодной водой для поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

В случае поступления картофеля замороженного, упаковки не размораживают перед приготовлением. Упаковки с молоком обрабатывают согласно инструкции по обработке потребительской упаковки. Молоко и сливочное масло доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. 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 примеси. Сильно загрязненные корнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи моют вручную, очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную, проводят доочистку, промывают, нарезают соломкой размером 0,3\*0,3\*3 см на резательном оборудовании или на терке с маркировкой "СО".

Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют ножи, доску с маркировкой "СО". Лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

#### **Первый способ приготовления:**

Картофель освобождают от упаковки, выкладывают в перфорированные гастроемкости, солят, готовят в пароконвектомате при температуре 100 С в режиме "Пар" в течение 15-20 минут, до готовности. Молоко и масло доводят до кипения. Картофель пропускают через УКМ, добавляют кипяченое молоко, перемешивают, доводят до кипения.

Фасоль стручковую выкладывают в гастроемкость, смазанную подсолнечным маслом, тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С до мягкости в течение 10-15 минут, добавляют пассерованные лук и морковь, соль, лист лавровый, тушат еще 3-5 минут.

#### **Второй способ приготовления:**

Картофель освобождают от упаковки, варят в подсоленной воде до готовности. Отвар сливают. Молоко и масло доводят до кипения. Картофель пропускают через УКМ, добавляют кипяченое молоко, перемешивают, доводят до кипения.

Фасоль стручковую, тушат с добавлением подсолнечного масла до мягкости, добавляют пассерованные лук и морковь, соль, лист лавровый, тушат еще 3-5 минут.

При подаче пюре укладывают горкой, рядом укладывают тушеные овощи.

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

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

### **6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

#### **6.1 Органолептические показатели качества:**

Внешний вид - готовый картофель в протертом виде заправлен горячим молоком и сливочным маслом, консистенция густая, пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля; рядом укладывают горкой тушеные овощи, форма нарезки сохранена.

Цвет - картофельного пюре - от кремового до белого, тушеных овощей - зеленый.

Вкус и запах - свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла, вкус в меру соленый, тушеных овощей - соответствует овощам, входящим в блюдо.

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.

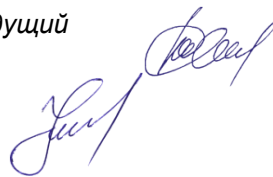
### **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,76	7,24	12,43	126
Витамины, мг		Минеральные вещества, мг	

<i>B1</i>	<i>C</i>	<i>A</i>	<i>E</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>
0,1	9,17	0,14	0,25	48,14	67,58	28,43	1,07

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С

Хохлова С

ание"



ир №1",

товления  
ческих  
ство.

на продукцию

арного

е  
ее 1 часа.  
х загрязнений.  
учную.

удаления с их

явлением.  
ковки.

Очищают  
вших частиц  
ручную,

ке посторонние  
ци тщательно  
изводят  
ии или трут

аркировкой "СО".

тят, варят  
зности.  
о смесь из молока и

з течение  
минут.

ают.  
о смесь из молока и

может находится  
и их блюд

ным маслом,  
ожены

и сливочного

1/2011  
ническим  
тивными

А.

Ю.