

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Паньков

04.10.2021г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 207

### СЛОЖНЫЙ ГАРНИР №4

#### 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 очищенный брусочками замороженный (промышленного производства)	118,7	118,7	118,7	118,7
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,6	0,6
Масло сливочное 72,5% жирности	6	6	6	6
<b>Масса отварного картофеля:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>
<b>Овощи тушеные:</b>				
Смесь овощная "Рататуй" (перец, томат, лук)	73,5	73,5	117,6	117,6
Масло подсолнечное рафинированное	7	7	11	11
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 очищенный и нарезанный п/ф поступает в вакуумной упаковке с ШБС (школьно-базовый). В случае поступления картофеля замороженного, упаковки не размораживают перед приготовлением.

Овощная смесь поступает в замороженном виде.

Сливочное масло доводится до кипения.

##### Первый способ приготовления:

Картофель освобождают от упаковки, выкладывают в перфорированные gastronorm-емкости, сол в пароконвектомате при температуре 100 С в режиме "Пар" в течение 15-20 минут, до готовности. Поливают сливочным маслом и перемешивают.

Овощную смесь, выкладывают в gastronorm-емкость, смазанную подсолнечным маслом, тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С до мягкости в течение 10-15 минут, добавляют соль, лист лавровый, тушат еще 3-5 минут.

##### Второй способ приготовления:

Картофель освобождают от упаковки, варят в подсоленной воде до готовности. Отвар сливают. Поливают сливочным маслом и перемешивают.

масла, перемешивают, доводят до кипения.

Овощную смесь, тушат с добавлением подсолнечного масла до мягкости,

добавляют соль, лист лавровый, тушат еще 3-5 минут.

При подаче картофель 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 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 - готовый картофель сохранил форму, полит сливочным маслом, консистенция мягкая; рядом уложены горкой тушеные овощи, форма нарезки сохранена.

Цвет - картофеля - от кремового до белого, тушеных овощей - характерный ингредиента

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

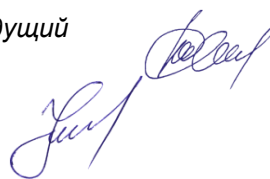
6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 02 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

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

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
2,01		7,01		13,92		128	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
0,09	14,61	0,01	0,29	15,7	52,49	21	0,88

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С

Хохлова С

ание"



ир №4",

товления  
ческих  
ство.

на продукцию

арного

изовая столовая).  
влением.

тят, варят  
зности.

з течение

ают.

может находиться  
и их блюд

М.

1/2011  
ническим  
тивными

А.

Ю.