

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
01.07.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205

СЛОЖНЫЙ ГАРНИР

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 продуктов		Расход сырья и продуктов	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель с 1 сентября по 31 октября	155,46	116,6	155,46	116,6
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	166,57	116,6	166,57	116,6
Картофель с 1 января по 28 февраля	179,38	116,6	179,38	116,6
Картофель с 1 марта	194,33	116,6	194,33	116,6
или ломтик				
или картофель очищенный кубик замороженный (промышленного производства)	122,8	116,6	122,8	116,6
или картофель очищенный пластик замороженный (промышленного производства)	122,8	116,6	122,8	116,6
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2
Масло подсолнечное рафинированное	1	1	1	1
Капуста б/к свежая	72,87	58,3	116,62	93,3
или капуста б/к п/ф нарезанная замороженная (промышленного производства)	66,1	58,3	105,7	93,3
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	3,2	3,2
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	2,5	2	4	3,2
Морковь с 1 января по 1 июня	2,66	2	4,26	3,2
Лук репчатый	2,38	2	3,81	3,2
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,016	0,016
Томатная паста 23-25%сухих веществ	3,19	3	5,1	4,8
Сахар - песок	0,5	0,5	0,8	0,8
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,16	0,16
Лист лавровый	0,003	0,003	0,004	0,004
Выход:		100/50		100/80

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.

Картофель перебирают, убирают увядшие клубни, с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные клубнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. 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 доочищают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Картофель нарезают ломтиком или кубиком 1,5 * 1,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Или Картофель п/ф замороженный и капуста б/к п/ф нарезанная замороженная поступают от поставщика.

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 вручную соломкой.

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, очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную, производят доочистку, 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.

Первый способ приготовления:

Картофель выкладывают в гасстроемкости, смазанные подсолнечным маслом, солят, запекают в пароконвектомате при температуре 160 С в режиме "Пар+Конвекция" в течение 15-20 минут. Затем готовят при температуре 160 С в режиме "Конвекция" в течение 2-3 минут до образования легкой золотистой корочки.

При использовании замороженного очищенного картофеля промышленного производства, освобождают от упаковки и далее готовят как описано выше.

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.

При использовании замороженной нарезанной капусты промышленного производства, освобождают от упаковки и далее готовят как описано выше.

Второй способ приготовления:

Картофель выкладывают в листы, смазанные подсолнечным маслом, солят, запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 20-25 минут.

При использовании замороженного очищенного картофеля промышленного производства, освобождают от упаковки и далее готовят как описано выше.

Капусту тушат на подсолнечном масле, в наплитной посуде, 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.

При использовании замороженной нарезанной капусты промышленного производства, освобождают от упаковки и далее готовят как описано выше.

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 мрамите 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 - картофель нарезанный ломтиками или кубиками запеченный картофель сохранил форму нарезки с легкой румяной корочкой. Капуста нарезанная соломкой, тушеная с морковью, нарезанной соломкой и луком нарезанным кубиком

Цвет - корочка у картофеля золотистая, на срезе от желтого до светло-коричневого. У капусты от золотистого до светло-коричневого.

Вкус и запах - характерные для запеченного картофеля, у капусты кисло-сладкий, вкус овощей 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	
2,1		3		11,7		81,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,112	16,87	0	3,69	10,84	63,07	23,55	0,87

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

