

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
14.12.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 247

СЛОЖНЫЙ ГАРНИР № 5

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Сложный гарнир №5", 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	126,66	95	126,66	95
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	135,71	95	135,71	95
Картофель с 1 января по 28 февраля	146,15	95	146,15	95
Картофель с 1 марта	158,33	95	158,33	95
или картофель очищенный кубик замороженный (промышленного производства)	100	95	100	95
или картофель очищенный пластик замороженный (промышленного производства)	100	95	100	95
Картофель очищенный п/ф		95		95
или картофель очищенный слайс замороженный (промышленного производства)	100	95	100	95
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,6	0,6
Масса отварного картофеля:		80		80
Молоко 2,5% жирности	15	15	15	15
или молоко коровье цельное сухое	1,8	1,8	1,8	1,8
Масло сливочное 72,5% жирности	6	6	6	6
Масса готового пюре:		100		100
Овощи тушеные:				
Капуста цветная замороженная	39,32	37,35	62,91	59,76
Масло подсолнечное рафинированное	2,8	2,8	4,48	4,48
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	2,8	2,8	4,48	4,48
или морковь замороженная кубик 0,5*0,5 см	2,95	2,8	4,71	4,48
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	3,5	2,8	5,6	4,48
Морковь с 1 января по 1 июня	3,73	2,8	5,97	4,48
Лук репчатый	3,33	2,8	5,33	4,48
Молоко 2.5% жирности	4,45	4,45	7,12	7,12
Томатная паста 23-25% сухих веществ	1,43	1,35	2,27	2,16
Сахар - песок	0,5	0,5	0,8	0,8
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,8	0,8
Лист лавровый	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса тушеных овощей:		50		80
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 дочищают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Картофель п/ф замороженный и капуста цветная п/ф нарезанная замороженная поступают от поставщика.

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 дочистку, промывают, нарезают соломкой размером 0,3*0,3*3 см на резательном оборудовании или трут на терке с маркировкой "СО".

В случае поступления картофеля замороженного, упаковки не размораживают перед приготовлением.

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Молоко и сливочное масло доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

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, варят 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 кипяченую смесь из молока и масла, перемешивают, доводят до кипения.

Капусту цветную, выкладывают в гастроемкость, варят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 10-15 минут, затем в отварную цветную капусту добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, соль, сахар, молоко, лавровый лист и тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 5-7 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 кипяченую смесь из молока и масла, перемешивают, доводят до кипения.

Цветную капусту варят до мягкости, добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, соль, 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 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 - готовый картофель в протертом виде заправлен горячим молоком и сливочным маслом, консистенция густая, пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля; рядом уложены горькой 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 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	
2,76		7,24		12,43		126	
Витамины, мг							
В1		В2		С		А, рет.экв	Д, мкг
0,1		0,13		9,17		139	0,05
Минеральные вещества, мг							
Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
48,14	67,58	28,43	1,07	441,8	0,004	0,001	0,034

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог

Главный технолог



Войнилко Е.А.

Хохлова С.Ю.