

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

05.08.2020г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47 СД

СУП - ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ С ГРЕНКАМИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА



1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп - пюре из тыквы с гренками из ржаного хлеба", 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 на одну порцию, г | | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г | |
|--|--|--------|--|--------|
| | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Вода питьевая | 100 | 100 | 125 | 125 |
| Тыква свежемороженая | 78,94 | 75 | 98,94 | 94 |
| или тыква свежая | 107,14 | 75 | 134,28 | 94 |
| Лук репчатый очищенный п/ф | 25 | 25 | 31,2 | 31,2 |
| Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см | 15 | 15 | 18,7 | 18,7 |
| или морковь замороженная п/ф соломка | 19,48 | 15 | 24,28 | 18,7 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Мука пшеничная в/с | 7,5 | 7,5 | 9,3 | 9,3 |
| Масло сливочное 72,5%жирности | 7,5 | 7,5 | 9,3 | 9,3 |
| Сливки 20%жирности | 52,63 | 50 | 65,79 | 62,5 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,8 | 0,8 |
| Гренки: | | | | |
| Хлеб ржаной | 19,63 | 15,7 | 22,3 | 19,62 |
| Масса готовых гренок: | | 10 | | 12 |
| Выход: | | 200/10 | | 250/12 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Овощи очищенные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Свежемороженную морковь освобождают от упаковки, размораживают на воздухе.

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Тыкву в свежем виде промывают под проточной водой, очищают от кожуры,

нарезают кубиком размером 2*2 см, варят до мягкости, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Муку пшеничную пассеруют на сливочном масле до изменения цвета.

В кипящую воду закладывают отварную тыкву, пассерованный овощи, мучную пассеровку, сливки, доводят до кипения, измельчают с помощью блендера, доводят до кипения и варят в течение 5-7 минут. В конце приготовления добавляют соль.

Для гренок ржпной хлеб очищают от корок, нарезают кубиком размером 1*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "Х". Подсушивают в пароконвектомате или жарочном шкафу при температуре 160 С в течение 10 минут. Подают гренки отдельно.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная масса без комков заварившейся муки и кусочков непротертых овощей.
Цвет - оранжево - желтый, блестки жира желтые.
Вкус и запах - нежный, свойственный тыкве в сочетании со сливками.



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 | |
| 1,99 | | 7,48 | | 8,19 | | 109,47 | |
| Витамины, мг | | | | | | | |
| B1 | | B2 | | C | | A, рет.экв | D, мкг |
| 0,04 | | 0,05 | | 1,79 | | 170 | 0,08 |
| Минеральные вещества, мг | | | | | | | |
| Ca | P | Mg | Fe | K | I | Se | F |
| 35,21 | 43,67 | 13,42 | 0,6 | 130,89 | 0,0032 | 0,00079 | 0,04 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.
Хохлова С. Ю.