

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
А. Ю. Панькова  
01.12.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

### МЯСО ТУШЕНОЕ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Мясо тушеное", 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
Мелкокусковой п/ф из говядины (кубик)	92	92	102	102
или мелкокусковой п/ф из свинины (кубик)	92	92	102	102
Масло подсолнечное рафинированное	2,8	2,8	3	3
Лук репчатый очищенный п/ф	3,3	3,3	4,1	4,1
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	3,3	3,3	4,1	4,1
или морковь замороженная п/ф соломка	3,9	3,3	5,3	4,1
Томатная паста 23-25% сухих веществ	2,13	2	2,36	2,22
Мука пшеничная в/с	1,7	1,7	1,88	1,88
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Лист ларовый	0,01	0,01	0,012	0,012
Вода питьевая	22	22	24,4	24,4
<b>Масса тушеного мяса:</b>		<b>70</b>		<b>75</b>
<b>Масса соуса:</b>		<b>20</b>		<b>25</b>
<b>Выход:</b>		<b>90</b>		<b>100</b>

#### 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.

Мясо п/ф мелкокусковой и овощи очищенные п/ф поступают с ШБС.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят горячей водой.

Лук репчатый очищенный п/ф освобождают от упаковки, нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Лук репчатый и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости с добавлением томатной пасты.

**Первый способ приготовления:**

В гастроремкость выкладывают нарезанное мясо и обжаривают на подсолнечном масле в режиме

"Конвекция" в пароконвектомате при температуре 160 С в течение 30-40 минут до образования легкой корочки, затем заливают водой, закрывают крышкой и тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 20 минут. Затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, соль, пассерованную муку и тушат еще 15 минут. За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют лист лавровый.

**Второй способ приготовления:**

Нарезанное мясо обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой корочки, затем заливают водой и тушат до мягкости в течение 20-30 минут. Затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, соль, пассерованную муку, тушат еще 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют лист лавровый.

**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 - мясо нарезано кусочками, обжаренное и тушенное с луком, морковью и томатной пастой, предварительно пассерованные. На тарелку уложен гарнир, мясо и соус, мясо мягкое, сочное, соус однородный, слегка вязкий.

Цвет - мясо светло - коричневое.

Вкус и запах - тушеного мяса, лука, томата, вкус 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)**

Говядина тушеная							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
18,23		17,03		2,13		234,89	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,05		0,13		0,65		50	0
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
12,48	173,96	22,7	2,53	307	0,007	0	0,06
Свинина тушеная							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
16,69		27,62		2,13		326,69	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,45		0,14		0,65		50	0,41
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
11,58	168,64	27,14	1,82	298	0,0005	0,018	0

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий



Кононович С.Л.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.