

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А.Ю. Панькова
17.06.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 86

ЖАРКОЕ С МЯСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Жаркое с мясом", 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Мелкокусковой п/ф из говядины (кубик)	77	77	80	80	91,6	91,6
или мелкокусковой п/ф из свинины (кубик)	77	77	80	80	91,6	91,6
Масло подсолнечное рафинированное	5,7	5,7	6	6	7	7
Картофель очищенный п/ф кубик 1,5*1,5 см	145	145	151,2	151,2	168	168
Лук репчатый очищенный п/ф	24,2	24,2	25,2	25,2	28	28
Томатная паста 23-25% сухих веществ	7,66	7,2	8	7,5	8,94	8,4
Вода питьевая	70	70	72	72	81,7	81,7
Соль поваренная йодированная	0,57	0,57	0,6	0,6	0,7	0,7
Лист лавровый	0,019	0,019	0,02	0,02	0,024	0,024
Зелень сушеная	0,19	0,19	0,2	0,2	0,24	0,24
Масса тушеного мяса:		58		60		69
Масса тушеных овощей:		182		190		211
Выход:		240		250		280

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.

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

Первый способ приготовления:

В гастроемкость выкладывают нарезанное мясо и обжаривают на подсолнечном масле в режиме "Конвекция" в пароконвектомате при температуре 180 С в течение 30-40 минут до образования легкой корочки с закрытой крышкой. Картофель выкладывают в гастроемкость, смазанную подсолнечным маслом, обжаривают в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 10-15 минут до полуготовности. Обжаренное мясо соединяют с овощами, добавляют воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), соль, закрывают крышкой, тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 20-30 минут. За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют лист лавровый и зелень сушеную.

Второй способ приготовления:

Нарезанное мясо обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой золотистой корочки в течение 30-40 минут. Картофель обжаривают до образования легкой золотистой корочки на подсолнечном масле до полуготовности.

Обжаренное мясо соединяют с овощами, добавляют воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), соль, закрывают крышкой, тушат в течение 20-30 минут.

За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют лист лавровый и зелень сушеную.

Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром, равномерно распределяя мясо вместе с овощами.

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 массой 10-20 г, обжарено, картофель и лук нарезаны кубиком, обжарены и тушены с томатом. На тарелку выложено горкой мясо вместе с гарниром и соусом, консистенция мягкая, сочная, нежная.

Цвет - мясо и соус коричневые, картофель желтый с оранжевым оттенком.

Вкус и запах - характерные для тушеного мяса и овощей, 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)

Жаркое с говядиной							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
7,01		6,84		10,25		130,56	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.эке	D, мкг
0,07		0,08		5,79		10	0
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
13,15	90,39	21,12	1,4	410,3	0,005	0,0004	0,04
Жаркое со свиной							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
6,53		10,17		10,25		159,44	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.эке	D, мкг
0,2		0,08		5,79		10	0,13
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
12,87	88,72	22,51	1,17	407,6	0,0032	0,006	0,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.