

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

17.06.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 89

ГУЛЯШ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Гуляш", 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)	92	92	102	102	112	112
или мелкокусковой п/ф из свинины (кубик)	92	92	102	102	112	112
Масло подсолнечное рафинированное	3,3	3,3	3,5	3,5	3,7	3,7
Лук репчатый очищенный п/ф	16,8	16,8	21	21	25,2	25,2
Томатная паста 23-25% сухих веществ	2,13	2	2,35	2,22	3,19	3
Мука пшеничная в/с	1,7	1,7	1,88	1,88	2,07	2,07
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5	0,5	0,5
Лист лавровый	0,01	0,01	0,012	0,012	0,02	0,02
Вода питьевая	22	22	24,4	24,4	26,8	26,8
Зелень сушеная	0,15	0,15	0,18	0,18	0,22	0,22
Масса тушеного мяса:		70		75		80
Масса соуса:		20		25		30
Выход:		90		100		110

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Мясо п/ф мелкокусковой и лук репчатый очищенный п/ф поступает 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 пассеруют на подсолнечном масле до образования золотистого цвета 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 пассерованный лук с томатной пастой, соль, пассерованную муку, сушеную зелень 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 пассерованный лук с томатной пастой, соль, пассерованную муку, сушеную зелень и 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 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							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
18,4		17,5		3,16		244	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,06		0,13		1,28		0	0
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
18,94	181,39	24,11	2,7	329,5	0,007	0	0,06
Свинина							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
16,87		28,09		3,16		335,8	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,45		0,14		1,28		0	0,41
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
18,04	176,06	28,55	1,99	321,03	0,001	0,018	0,01

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Тюкаева С. А.

Главный технолог

Хохлова С. Ю.