

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
Говядина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	99,4	92	110,2	102
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	99,4	92	110,2	102
Масло подсолнечное рафинированное	2,8	2,8	3	3
Лук репчатый	3,92	3,3	4,88	4,1
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	4,12	3,3	5,12	4,1
Морковь с 1 января по 1 июня	4,4	3,3	5,46	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
Масса тушеного мяса:		70		75
Масса соуса:		20		25
Выход:		90		100

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.

Размораживание мясного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственных столах с соответствующей маркировкой (мясо - на столе "СМ").

Мясо освобождают от транспортной упаковки, размораживают на воздухе в течение 10-12 часов.

Размораживание считается законченным при достижении температуры в толще мышц -1,5-0,5 С. Обмывают теплой водой с температурой +25-38 С, а затем холодной водой с температурой 12-15 С. Далее удаляют грубую соединительную ткань (сухожилия и пленки), лишний жир, срезают закраины. Нарезают кубиком

размером 1,5-2*1,5-2 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ".

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 до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки корнеплоды очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную.

Очищенные машиной овощи доочищают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Морковь трют на терке или нарезают с помощью резательной машины соломкой размером 0,3*0,3*3 см.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят горячей водой.

Лук репчатый и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости с добавлением томатной пасты.

Первый способ приготовления:

В гастроемкость 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				
В1	В2	С	А, рет.экв	Д, 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	306,8	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.эвк	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	298,4	0,0005	0,018	0

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.