

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

01.12.2020г.

А.Ю. Панькова



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
Говядина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	83,16	77	97,5	80	99	91,6
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	83,16	77	97,5	80	99	91,6
Масло подсолнечное рафинированное	5,7	5,7	6	6	7	7
Картофель с 1 сентября по 31 октября	193,3	145	201,6	151,2	224	168
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	207,14	145	216	151,2	240	168
Картофель с 1 января по 28 февраля	223,07	145	232,62	151,2	258,46	168
Картофель с 1 марта	241,66	145	252,5	151,2	280	168
Лук репчатый	28,8	24,2	30	25,2	33,33	28
Томатная паста 23-25% сухих веществ	7,68	7,2	8	7,5	8,93	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.

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".

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Картофель перебирают, убирают увядшие клубни с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные клубнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную, очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную, производят

*дочистку, промывают, нарезают кубиком размером 1,5*1,5 см на резательном оборудовании или вручную, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".*

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". Пассеруют на подсолнечном масле с добавлением томатной пасты до мягкости.

Первый способ приготовления:

В гастроремкость 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 гастроремкость, 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.экв	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	410,26	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.экв	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.