

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 126

БЕФСТРОГАНОВ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Бефстроганов", 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	3	3	3,1	3,1
Лук репчатый	30,95	26	33,15	27,85
Мука пшеничная в/с	1,5	1,5	1,6	1,6
Сметана 10%жирности	21,74	20	23,28	21,42
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,42	0,42
Вода питьевая	10	10	11	11
Масса тушеного мяса:		70		75
Масса соуса:		20		25
Выход:		90		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов 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 на бруски размером 3-4*0,5-0,7 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.

Упаковки со сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью..

Для соуса муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят горячей водой, добавляют сметану, доводят до кипения.

Лук репчатый 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.

Первый способ приготовления:

В гастроячейку 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, соус, соль, тушат еще 20 минут.

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, соус, соль, тушат еще 15-20 минут.

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 брусками, обжаренное и тушенное с луком и соусом, на тарелку уложен гарнир, мясо и соус, мясо мягкое, сочное, соус однородный, слегка вязкий

Цвет - мясо светло - серое, соус от серого до белого.

Вкус и запах - тушеного мяса, лука, сметаны, вкус в меру соленый, слегка кисловатый.

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)

Бефстроганов из говядины							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
18,91		19,04		3,84		263,23	
Витамины, мг							
В1		В2		С		А, рет.эке	D, мкг
0,06		0,14		1,16		10	0,04
Минеральные вещества, мг							
Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
34,25	193,96	25,08	2,64	340,14	0,009	0,0003	0,07
Бефстроганов из свинины							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
17,37		29,63		3,84		355,03	
Витамины, мг							
В1		В2		С		А, рет.эке	D, мкг
0,46		0,15		1,16		10	0,45
Минеральные вещества, мг							
Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
33,36	188,64	29,52	1,93	331,67	0,002	0,018	0,01

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.