

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
01.03.2023 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 85

ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Печень По-строгановски", 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
Печень говяжья замороженная	97,5	78	108,33	86,67
Мука пшеничная в/с	3,3	3,3	3,67	3,67
Соль поваренная йодированная	0,65	0,65	0,72	0,72
Масло подсолнечное рафинированное	4,9	4,9	5,44	5,44
Масса тушеной печени:		70		78
Соус сметанный:				
Сметана 10%жирности	7,07	6,5	7,85	7,22
Масло сливочное 72,5%жирности	0,5	0,5	0,56	0,56
Мука пшеничная в/с	1,8	1,8	2	2
Вода питьевая	18,8	18,8	20,89	20,89
Соль поваренная йодированная	0,08	0,08	0,09	0,09
Зелень сушеная	0,09	0,09	0,11	0,11
Масса соуса сметанного:		20		22
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 печени проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СМ".

Печень размораживают на воздухе и нарезают соломкой размером 0,5*0,5*3 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ".

Упаковки со сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью.

Для соуса муку пассеруют без масла, охлаждают, смешивают со сливочным маслом, добавляют сметану, доведенную до кипения, размешивают, добавляют воду, соль, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Первый способ приготовления:

В гастроремкость выкладывают нарезанную печень, посыпают солью и мукой, обжаривают на подсолнечном

масле в режиме "Конвекция" в пароконвектомате при температуре 160 С в течение 7-10 минут до образования легкой корочки, заливают сметанным соусом и тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 10 минут.

Второй способ приготовления:

Нарезанную печень посыпают солью и мукой, обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой корочки в течение 7-10 минут, заливают сметанным соусом и тушат в течение 10-12 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 - зачищенная печень аккуратно нарезана соломкой, обжарена и протушена в сметанном соусе. Печень мягкая, сочная; соус однородный, вязкий.

Цвет - поверхность темно - коричневая, срез коричневый.

Вкус и запах - характерные для тушеной печени, соуса; вкус в меру соленый и слабо - кислый.

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)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
15,35		8,66		8,01		171,26	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,2		1,53		11,45		4360	1,06
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
17,94	246,19	15,58	5,34	215,68	0,005	0,03	0

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.