

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

19.02.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 350

### ПЛОВ С МЯСОМ И КУРКУМОЙ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Плов с мясом и куркумой", 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		Расход сырья и		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть) или	130,14	120,5	135	125	151,2	140
Говядина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	130,14	120,5	135	125	151,2	140
Масло подсолнечное рафинированное	7,96	7,96	8,3	8,3	9,3	9,3
Соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0,73	0,73	0,8	0,8
<b>Масса тушеного мяса:</b>		<b>80</b>		<b>83</b>		<b>93</b>
Рис обработанный паром	50,4	50,4	52,5	52,5	58,8	58,8
или рис длиннозерный	50,4	50,4	52,5	52,5	58,8	58,8
Лук репчатый	21,43	8	9,6	8,3	10,46	9
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	15	12	15,6	12,5	17,5	14
Морковь с 1 января по 1 июня	16	12	16,66	12,5	18,66	14
Масло подсолнечное рафинированное	7,68	7,68	8	8	9	9
Томатная паста 23-25% сухих веществ	4,25	3,98	4,43	4,15	4,9	4,6
Куркума	1,2	1,2	1,25	1,25	1,4	1,4
Вода питьевая	115,9	115,9	120,7	120,7	135,2	135,2
<b>Выход:</b>		<b>240</b>		<b>250</b>		<b>280</b>

#### 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.

Крупы промывают теплой водой.

Банки с томатной пастой обрабатывают согласно инструкции по обработке консервированной продукции.

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.

После мойки лук репчатый очищают от кожуры вручную с помощью специально промаркированных ножей и

промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры и мякоти.

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 дочистируют вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

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

#### **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. Обжаренное мясо и пассерованные овощи соединяют, заливают водой, добавляют подготовленную крупу и тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 30-40 минут, при тушении закрывают крышкой.

#### **Второй способ приготовления:**

Нарезанное мясо обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой золотистой корочки в течение 30-40 минут. Обжаренное мясо и пассерованные овощи соединяют, заливают водой, добавляют подготовленную крупу и тушат до загустения, затем закрывают крышкой и дают настояться в течение 30-40 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 - кусочки мяса вместе с рисом, морковью и луком выложены горкой на тарелку. Мясо мягкое, сочное, крупа хорошо набухшая, рассыпчатая.

Цвет - мясо коричневое, рис от светло-коричневого до оранжевого цвета.

Вкус и запах - характерные для тушеного мяса, овощей, риса, 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)**

<b>Говядина</b>							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
10,23		12,98		14,97		217,94	
<b>Витамины, мг</b>							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,04		0,07		0,23		60	0
<b>Минеральные вещества, мг</b>							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
9,19	114,81	21,69	1,65	165,86	0,004	0,003	0,04
<b>Свинина</b>							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
9,48		18,17		14,98		262,99	
<b>Витамины, мг</b>							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,23		0,07		0,23		60	0,2
<b>Минеральные вещества, мг</b>							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
8,78	112,25	23,9	1,31	161,71	0,001	0,012	0,01

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.