

14.09.21г

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

« 14 » 09 2021 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 574

«ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ»**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Пудинг из печени с морковью», вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях 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	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Печень говяжья	25,47/33,96	108	90	144	120
2. Морковь до 01.01.	3,39/5,65	37,8	30*	62,5	50*
Морковь с 01.01.		40,2	30*	67	50*
3. Яйцо	7,77/7,77	1шт. 1/3 шт.	30	1шт. 1/3 шт.	30
4. Соль йодированная	1,49/1,99	1,5	1,5	2	2
5. Молоко 2,5% жирность	13,75/18,26	125	125	166	166
или					
Молоко сухое		14,9	14,9	19,9	19,9
6. Вода (для восстановления молока сухого)		111,8	111,8	149,3	149,3
Выход полуфабриката:		-	274	-	365
7. Масло растительное	2,99/2,99	3	3	3	3
или сливочное д/смазки прот.		3	3	3	3
Масса готового пудинга:		-	150	-	200
Всего сухих веществ:	54,86/70,62				
Выход:		-	150	-	200

*масса варёной очищенной моркови

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Печень размораживают, вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют пленку, промывают. Морковь перебирают, сортируют, тщательно промывают под

проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дурилаггов, сеток.

Подготовленную морковь закладывают в кипящую воду и варят до готовности, затем отвар сливают, охлаждают и очищают.

Подготовленную печень нарезают на небольшие куски, пропускают через мясорубку, добавляют измельченную отварную морковь, яичные желтки (яйца предварительно обрабатывают согласно санитарным требованиям), молоко, соль. Полученную массу взбивают в течение 3-4 минут. Затем массу осторожно соединяют с взбитыми белками, выкладывают на смазанный маслом противень слоем не более 3-4 см и запекают в жарочном шкафу в течение 20-30 минут при температуре 220-280°C.

Приготовление в пароконвектомате: готовую массу выкладывают в смазанную маслом гостроемкость слоем не более 3-4 см и готовят в пароконвектомате при режиме «Пароконвекция» (60% пар / 40% конвекция), температура 180°C в течение 10-12 минут. Предварительный прогрев камеры до температуры на 20-30°C выше рекомендуемой.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60°... + 65°C. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 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 – консистенция готового пудинга пористая с включениями моркови.

Цвет - серый

Вкус и запах – вкус приятный, без горечи, 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 (выход 150г; 200г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
15,02/20,02		9,95/13,3		13,03/18,9		205,78/260,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,22/0,29	0,55/0,73	747/996	21,9/29,1	152/203	38,6/51,5	229/305	2,05/2,7

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.