

09.11

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

« 11 » 20 22

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

«ЛЮЛЯ-КЕБАБ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ»**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Люля-кебаб с томатным соусом», 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. Говядина блочная	18,1/21,12	56	51	65,4	59,5
2. Лук репчатый	0,77/0,91	6,5	5,5	7,7	6,5
3. Хлеб пшеничный	3,42/3,98	5,5	5,5	6,4	6,4
4. Вода для хлеба	0/0	5,5	5,5	6,4	6,4
5. Крупа манная	1,12/1,29	1,3	1,3	1,5	1,5
6. Вода для крупы	0/0	3,7	3,7	4,3	4,3
7. Мука пшеничная в/с	3,27/3,7	3,8	3,8	4,3	4,3
Масса полуфабриката:	-	-	75	-	88
8. Масло растительное	1,298/1,498	1,3	1,3	1,5	1,5
Масса готовых изделий:	-	-	60	-	70
Соус томатный:	-	-	10	-	10
1. Мука пшеничная в/с	0,86/1,12	1	1	1,3	1,3
2. Томатная паста 25% сух. в-в	2/2	8	8	8	8
3. Вода д/разведения томатной пасты	0/0	12	12	12	12
4. Сахар	0,499/0,499	0,5	0,5	0,5	0,5
5. Чеснок	0,08/0,08	0,23	0,2	0,23	0,2
6. Вода	0/0	5	5	5	5
Масса соуса томатного:	-	-	10	-	10
Всего сухих веществ:	31,4/36,2				
Выход:		-	60/10	-	70/10

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Муку пшеничную предварительно просеивают. Потребительскую упаковку с томатной пастой (банку) промывают проточной водой, протирают ветошью, вскрывают. Хлеб пшеничный замачивают в воде.

Лук репчатый, чеснок очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья. Очищенный лук промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дурилаггов, сеток.

Говядину блочную размораживают, освобождают от упаковки, зачищают от сухожилий, пленок, излишек жира, тщательно промывают под проточной водой, нарезают на небольшие куски. Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком и предварительно замоченным хлебом, добавляют крупу манную, воду для крупы, соль йодированную, всё хорошо вымешивают и оставляют для набухания крупы в течение 20-30 минут.

Из готовой котлетной массы формируют изделия продолговатой формы в виде колбасок длиной 12-15 см, панируют в муке. Изделия выкладывают в гастрорёмкость или противень, предварительно смазанные маслом растительным. Сверху изделия смазывают маслом растительным.

Приготовление в пароконвектомате:

Гастрорёмкость с изделиями устанавливают в камеру пароконвектомата предварительно прогретую на 20-30°C выше рекомендуемой в режиме «Пар» при температуре 100°C в течение 2-3 минут, затем готовят в режиме «Пароконвекция» при температуре 180°C в течение 15-20 минут.

Приготовление в жарочном шкафу:

В противень приливают немного воды, накрывают другим противнем и тушат в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 10 минут, затем убирают верхний противень и запекают ещё 10 минут при той же температуре до готовности. Подают с томатным соусом.

Приготовление соуса томатного:

Подготовленную муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до температуры 60-70°C. Затем вливают $\frac{1}{4}$ часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы. После чего добавляют оставшуюся воду, разведённую в воде и спассерованную томатную пасту и варят 25-30 минут. За 5 минут до окончания варки добавляют сахар, йодированную соль, мелко рубленый чеснок и продолжают варить оставшиеся 5 минут.

Подают люля-кебаб с томатным соусом.

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 – Изделия продолговатой формы в виде колбасок, запанированы тонким слоем муки. Покрываются изделия румяной корочкой, панировка целая без трещин, изломов. Цвет – Поверхность серого цвета, срез серый. Не допускается розово-красная окраска

Вкус и запах – Вкус и запах запечённого мяса, в меру солёный, аромат мяса, без привкуса хлеба.

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 60/10г; 70/10г)

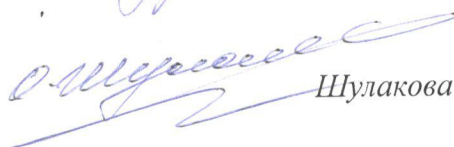
Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
6,8/7,93		6,95/9,85		11,01/13,8		152,71/161,6	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,05/0,06	0,08/0,09	0/0	3,17/3,7	8,5/9,92	15,8/18,4	64,1/74,8	0,85/0,9

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»



Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»



Шулакова О.В.