

14.04.21г

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20.11.21

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

«ПАСТА, ЗАПЕЧЁННАЯ В СМЕТАНО-МАСЛЯНОМ СОУСЕ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Паста, запечённая в сметано-масляном соусе», 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. Макароны изделия	30,45/49,59	35	35	57	57
2. Вода	0/0	200	200	300	300
Масса отварных макарон:		-	100	-	160
3. Морковь до 01.01.	4,8/3,6	50	40	37,5	30
Морковь с 01.01.		53,3	40	40	30
4. Масло сливочное 72,5% жирн.	2,25/2,25	3	3	3	3
Масса пассерованной моркови:		-	27	-	20
5. Горошек консервированный	2,09/2,09	18,3	13	18,3	13
или					
Кукуруза консервированная		19,9	13	19,9	13
Соус сметано-масляный:		-	10	-	10
6. Масло сливочное 72,5% жирн.	3,75/3,75	5	5	5	5
7. Сметана 15% жирность	1,13/1,13	5	5	5	5
8. Сыр 45% жирность	2,95/2,95	5,3	5	5,3	5
Всего сухих веществ:	47,42/65,36				
Выход:		-	150	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Оболочку (п/э пленка) у сыра, перед тем как его разрезать протирают ветошью, удаляют ее, мелко измельчают. Потребительскую упаковку со сметаной (пакет), с консервированным горошком или кукурузой промывают проточной водой, протирают

ветошью, вскрывают, жидкость сливают.

Морковь перебирают, моют, очищают. Очищенную морковь повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дурилаггов, сеток. Подготовленную морковь нарезают соломкой и пассеруют с добавлением сливочного масла в течение 10-20 минут при температуре 100-110°C.

Макаронны отваривают в большом количестве воды (1:6) до готовности, откидывают через дурилаг, добавляют консервированный горошек или кукурузу, перемешивают.

Макаронны с овощами выкладывают в глубокий противень, сверху равномерно смазывают сметано-масляным соусом, посыпают измельчённым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250°C в течение 10-15 минут до образования слегка золотистой корочки.

Приготовление в пароконвектомате: Макароны с овощами выкладывают в гастрорёмкость, равномерно по поверхности макарон распределяют сметано-масляный соус, посыпают измельчённым сыром. Гастрорёмкость устанавливают в камеру пароконвектомата предварительно прогретую на 20-30°C выше рекомендуемой, режим «Жар», температура 180-200°C, время 10-12 минут, запекают до слегка золотистой корочки.

Приготовление сметано-масляного соуса: В растопленное масло сливочное добавляют сметану, тщательно перемешивают и кипятят в течение 5 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 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 – Макароны легко отделяются друг от друга, сохранили свою форму.

Цвет – На разрезе цвет белый с вкраплениями овощей, на поверхности золотистая корочка.

Вкус и запах – Вкус, свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра. Запах отварных макарон с ароматом сыра.

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 150/200г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
3,52/4,09		4,95/7,35		33,01/40,6		164,91/237,88	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,09/0,13	0,02/0,08	65,3/44,5	3,35/2,85	31,4/62,85	18,6/25,4	71/115	0,52/0,69

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.