

14.04.21г.

Утверждаю:
Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20 11 2

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 68

«КАПУСТА ТУШЕНАЯ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Капуста тушеная», 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. Капуста свежая	12,1/15,2	157,5	126	196,9	158
2. Масло сливочное 72,5% жирн.	3,75/4,5	5	5	6	6
3. Морковь до 01.01.	1,2/1,5	12,5	10	15,6	12,5
Морковь с 01.01.		13,3	10	16,7	12,5
4. Лук репчатый	1,4/1,75	11,9	10	14,9	12,5
5. Томатная паста 25% сух. в-в.	0,95/1,2	3,8	3,8	4,8	4,8
6. Вода для разведения томатной пасты		5,7	5,7	7,2	7,2
7. Мука пшеничная в/с	1,2/1,2	1,4	1,4	1,4	1,4
Всего сухих веществ:	20,6/25,35				
Выход:		-	120	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи сортируют, моют и очищают. Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Подготовленную капусту нарезают соломкой и укладывают в посуду слоем 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), добавляют масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, лук (предварительно бланшированный) (нарезанные овощи пассеруют

10-20 минут при температуре 100-110°C) и томатную пасту и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют йодированной солью, подсушенной мукой (муку пассеруют без масла при температуре 110-120°C при непрерывном помешивании, не допуская пригорания и изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают с маслом и разводят в небольшом количестве горячей воды).

Пассерование томатной пасты: в разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают томат-пасту, разведенную водой или бульоном в соотношении 1:1, доводят до кипения и пассеруют при температуре не выше 110°C. Продолжительность пассерования 10-15 минут.

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. Подогретые остывшие блюда ниже температуры раздачи не допускаются.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера.

Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая, но не хрустящая.

Цвет – коричневый.

Вкус и запах – Вкус слегка кисловатый, в меру солёный, без привкуса и запаха сырой муки

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

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
2,73/3,38		3,33/4		8,38/10,27		74,41/90,6	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,06/0,08	0,05/0,06	20/25	59,91/74,9	68,5/85,6	27,5/34,3	55,6/69,5	0,5/0,63

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.