

14.09.2017.

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

15.09.2017 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53**«ЗРАЗЫ МЯСНЫЕ В ТОМАТНОЙ ЗАЛИВКЕ»****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Зразы мясные в томатной заливке»**, 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	16,33/19,03	50,5	46	58,9	53,6
2. Капуста свежая	1,34/1,56	17,5	14	20,4	16,3
3. Картофель:					
молодой до 01.09.		7,5	6	8,9	7,1
с 01.09 по 31.10.	1,28/1,52	8	6	9,4	7,1
с 01.11. по 31.12.		8,6	6	10,1	7,1
с 01.01. по 28, 29.02.		9,2	6	10,9	7,1
с 01.03.		10	6	11,8	7,1
4. Лук репчатый	0,77/0,81	6,5	5,5	6,9	5,8
5. Масло растительное или	4,99/5,49	5	5	5,5	5,5
Масло сливочное 72,5% жирн		5	5	5,5	5,5
6. Мука пшеничная в/с	1,89/2,15	2,2	2,2	2,5	2,5
7. Чеснок	0,16/0,16	0,5	0,4	0,5	0,4
8. Яйца	0,78/0,65	1/13,3 шт.	3	1/16 шт.	2,5
9. Вода или молоко 2,5% жирн.		13	13	15	15
10. Мука пшеничная в/с	4,3/5,1	5	5	5,9	5,9
Масса полуфабрикатов:					
11. Масло растительное для смазки противня	1,79/1,79	1,8	1,8	1,8	1,8
Томатная заливка:		-	40	-	30
1. Томатная паста 25% сух. в-в	1/0,75	4	4	3	3
2. Сахар	0,09/0,09	0,1	0,1	0,1	0,1
3. Вода или молоко 2,5% ж.		44	44	33	33
Всего сухих веществ:	34,72/39,1				
Выход:		-	60/40	-	70/30

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Говядину блочную размораживают, освобождают от упаковки, зачищают от сухожилий, пленок, излишек жира, тщательно промывают под проточной водой. Лук репчатый 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.

Овощи перебирают, моют, очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дурилаггов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Подготовленную капусту мелко шинкуют, слегка мнут.

Подготовленное мясо нарезают и измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой вместе с подготовленным луком репчатым, картофелем и чесноком. Затем добавляют соль, яйца (предварительно обработанные согласно санитарным требованиям), капусту, воду или молоко, тщательно перемешивают, разделяют на изделия, придавая им форму кирпичика, панируют в муке, укладывают на противень, смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки при температуре 250-280°C в течение 20 минут. Затем заливают томатной заливкой и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-180°C в течение 10 минут.

Приготовление томатной заливки: горячую кипяченую воду соединяют с уваренной до половины первоначального объема томатной пастой, добавляют сахар, соль, проваривают 5 минут

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60°... + 65°С. 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 – форма изделий в виде кирпичика, запанированы тонким слоем муки.

Покрывают изделия румяной корочкой, панировка целая без трещин, изломов.

Консистенция изделий мягкая, сочная.

Цвет – Поверхность серого цвета, срез серый с вкраплениями мелко нарезанной капусты. Не допускается розово-красная окраска

Вкус и запах – Вкус и запах запечённого мяса, в меру солёный, аромат мяса, без привкуса сырой капусты и лука репчатого. Не допускаются посторонние запахи, привкус сырой томатной пасты и слишком кислый вкус.

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 60/40г; 70/30г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
6,2/9,23		8,95/12,6		11,4/16		151,72/212,4	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,06/0,0/	0,07/0,08	7,5/8,7	9,44/11	17,43/20,3	17,64/20,5	112/130	0,85/0,99

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»
Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.
Щулакова О.В.