

14.09.11/2

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20 11 2011 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

«ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ»**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Запеканка из печени с рисом», 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	31,98/36,79	135,6	113	156,7	130
2. Крупа рисовая	15,48/21,5	18	18	25	25
3. Вода для приготовления каши		39,4	39,4	49	49
Масса рассыпчатой каши:		-	50	-	70
4. Лук репчатый	5,25/6,3	44,6	37,5	53,6	45
5. Масло сливочное	9/13,5	12	12	18	18
или					
Масло растительное		12	12	18	18
Масса пассерованного лука:		-	20	-	25
6. Яйца	2,07/2,33	1/5 шт.	8	1/4,4 шт.	9
7. Яйца для смазки	1,04/1,04	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4
8. Масло растительное или Масло сливочное для смазки противня	0,49/0,59	0,5	0,5	0,6	0,6
Масса полуфабриката:		-	195		235
Масса готовой запеканки:			150	-	180
Всего сухих веществ:	65,31/82,05				
Выход:		-	150	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Печень размораживают, вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют плёнку, промывают. Крупу рисовую перебирают, удаляя посторонние примеси, промывают водой, пока вода не будет прозрачной.
Лук репчатый очищают, срезая у лукавицы донце и шейку, удаляя сухие листья. Очищенные овощи (картофель, репчатый лук) повторно промывают в проточной

питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Подготовленную печень нарезают и пропускают через мясорубку. Из подготовленной крупы рисовой варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до температуры 60-70°C (подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до загустения). В готовой рисовой каше зёрна должны быть полностью набухшие, хорошо проваренными, в основном сохранившие форму и легко отделяющимися друг от друга. Подготовленный лук репчатый мелко нарезают и пассеруют с добавлением масла 5-8 минут при температуре 100°C.

Измельчённую печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют пассерованный лук, яйца (предварительно обработанные согласно санитарным требованиям), йодированную соль и тщательно перемешивают.

На смазанный маслом противень укладывают подготовленную массу слоем не более 3-4 см, разравнивают, смазывают предварительно обработанными яйцами

Приготовление в жарочном шкафу:

Противень с запеканкой ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 220-280°C в течение 15-20 минут.

Приготовление в пароконвектомате:

Уложенную в смазанную маслом гастростомку запеканку, слоем не более 3-4 см 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°C... + 65°C. Поддают 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 – поверхность ровная, с лёгкой румяной корочкой.

Цвет – на разрезе запеканка серого цвета с вкраплениями каши рисовой. Консистенция однородная, мягкая.

Вкус и запах – свойственные входящим в блюдо продуктам, без горечи, в меру солёный.

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; 180г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
14,46/17,35		13,19/16,9		26,09/27,6		290,91/324,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,37/0,44	1,95/2,34	9303/10660	31,88/38,3	17,43/20,3	33,7/40,4	468/562	4,65/5,58

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.