

14.04.217

Утверждаю:
 Директор МБУ «Комбинат питания»
 А.С. Коряков
 «14» июня 2021 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50

«БИГОС С МЯСОМ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Бигос с мясом»**, 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	31,95/31,95	99	90	99	90
или					
Свинина блочная		101,1	90	101,1	90
2. Масло растительное	1,89/1,89	1,9	1,9	1,9	1,9
3. Капуста свежая	13,63/13,63	177,5	142	177,5	142
4. Морковь до 01.01.	0,84/0,84	8,8	7	8,8	7
Морковь с 01.01.		9,3	7	9,3	7
5. Лук репчатый	0,98/0,98	8,3	7	8,3	7
6. Кислота лимонная		0,03	0,03	0,03	0,03
7. Вода (для разведения кислоты лимонной)		1	1	1	1
8. Томатная паста 25% сух. в-в	1,5/1,5	5	5	5	5
9. Вода (для разведения томатной пасты)		7,5	7,5	7,5	7,5
10. Соль йодированная	0,49/0,49	0,5	0,5	0,5	0,5
Всего сухих веществ:	51,28/51,28				
Выход:		-	180	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо говядины или свинины размораживают, зачищают от пленок, излишек жира, сухожилий, промывают. Подготовленное мясо нарезают на кусочки по 20-30 гр.
Приготовление в наплитной посуде:

Нарезанное мясо говядины или свинины укладывают на противень, смазанный маслом, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280°C 20-25 минут до образования легкой румяной корочки. Затем выкладывают в сотейник, заливают водой и тушат 1-1,5 часа. Овощи перебирают, моют, очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дурилагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалять не менее 3-4 наружных листа. 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 дурилагов сеток. Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 минут. Нарезанную соломкой свежую капусту, кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду или бульон (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, предварительно разведённую водой, пассерованную томатную пасту, разведённую водой и тушат до полуготовности при периодическом помешивании (20-30 минут). Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, репчатый лук и тушат до готовности (20-30 минут). В сотейник с тушеным мясом добавляют тушеную капусту, перемешивают и тушат 10-15 минут.

Приготовление в пароконвектомате:

В гастрорёмкость, смазанную маслом, выкладывают нарезанное мясо, устанавливают в пароконвектомат в режиме «Конвекция» при температуре 180°C время 20-30 минут до образования лёгкой корочки. Затем мясо заливают водой и тушат в режиме «Пароконвекция» при температуре 140°C в течение 20 минут. Нарезанную капусту выкладывают в гастрорёмкость с высоким бортом, добавляют масло растительное, пассерованную томатную пасту, лимонную кислоту и тушат в режиме «Пароконвекция» при температуре 140°C в течение 20-25 минут. Затем добавляют пассерованные овощи, подготовленное мясо и продолжают тушить ещё 10-15 минут до готовности.

Пассерование лука:

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, мелко нарезают, пассеруют на растительном масле, разогретым до температуры 130-140°C слоем 5-7 см и пассеруют при температуре 110°C. Продолжительность пассерования лука 3-5 минут.

Пассерование томатной пасты: в разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают томат-пасту, разведенную водой или бульоном в соотношении 1:1,5 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 °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 – консистенция овощей мягкая, сочная, у капусты допускается упругая.

Цвет – коричневый.

Вкус и запах – мясо мягкое сочное, вкус в меру соленый.

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.

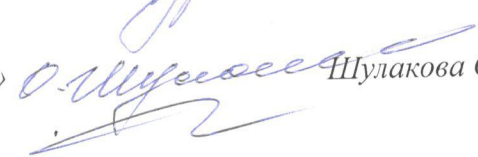
7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 180г; /180г) (по говядине)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
16,6/16,6		12,06/12,06		9,18/9,18		218,18/218,18	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,09/0,09	0,09/0,09	0/0	47,2/47,2	71,3/71,3	38,7/38,7	103/103	0,6/0,6

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

 Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

 Шулакова О.В.