

14.04.21г

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

« 14 » 04 2021 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

«ПАСТА С ОВОЩАМИ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Паста с овощами», 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	30,45/40,89	35	35	47	47
2. Вода		210	210	280	280
Масса отварных макарон:		-	100	-	135
3. Морковь до 01.01.	5,2/6,92	54,1	43,3	72,1	57,7
Морковь с 01.01.		57,7	43,3	76,9	57,7
4. Масло сливочное 72,5%	5,25/6,98	7	7	9,3	9,3
5. Овощной отвар или вода для пассерования моркови		3	3	4	4
6. Томатная паста 25% сух. в-в.	1/1,33	4	4	5,3	5,3
7. Вода для разведения томатной пасты		6	6	8	8
8. Зелёный горошек консервиров.	1,45/1,93	13,8	9	16,9	12
или					
Кукуруза консервированная		15,0	9	18,4	12
9. Морковь до 01.01. вместо зел.	0,1/0,12	1	0,8	1,25	1
Морковь с 01.01. вместо зелени		1,1	0,8	1,3	1
Масса готовых овощей:		-	50	-	65
Всего сухих веществ:	43,45/58,17				
Выход:		-	150	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Морковь перебирают, моют, очищают. Очищенную морковь повторно промывают проточной питьевой водой не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, ситок. Подготовленную морковь нарезают соломкой и пассеруют с

добавлением овощного отвара (воды) и сливочного масла 10-20 минут. За 5-7 минут до окончания пассерования добавляют томатную пасту, предварительно разведённую водой и продолжают пассеровать. Потребительскую упаковку (банка) с консервированным горошком или кукурузой консервированной перед вскрытием промывают проточной питьевой водой и протирают ветошью, отвар сливают. Горошек консервированный или кукурузу консервированную перекладывают в дуршлаг и ошпаривают кипятком. Макароны отваривают в большом количестве кипящей подсоленной воды в соотношении 1:6 (50г соли) без последующей промывки. Варят макароны до готовности: лапшу – 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут. Проверяют на готовность – на разрезе не должно быть прослойки, не проваренной муки. Готовые макароны откидывают через дуршлаг, добавляют подготовленные овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160°C 5 – 7 минут.

Приготовление в пароконвектомате: отварные макароны, смешанные с овощами, помещают в пароконвектомат в режиме «пароконвекция» (60% пар / 40% конвекция), температура 110-120°C в течение 5 минут.
(Предварительный прогрев камеры до температуры на 20-30°C выше рекомендуемой).

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. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6.ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1.Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Макаaronные изделия легко отделяются друг от друга, сохранили свою форму.

Цвет – кремовый с вкраплениями овощей.

Вкус и запах – Вкус, свойственный отварным макаронам, овощей, пассерованного томата, без запаха затхлости.

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/200г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
1,31/2,29		2,08/3,61		31,7/39,7		139,4/172,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,1/0,13	0,05/0,6	28/37,3	4,91/6,55	22,84/29,3	26,25/29,3	65,1/86,7	0,45/1,37

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.