

14.04.21г

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

«Комбинат

20.2.2

питания

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

«ПЛОВ С МЯСОМ И ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плов с мясом и перловой крупой», 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. Окорочка куриные или		199,1	89,6	265,5	119,5
Цыпленок – бройлера или		208,4	89,6	278	119,5
Филе куриное или		82,4	75	110	100
Говядина блочная или	35,5/47,32	110	100	146,5	133,3
Свинина блочная или		99,1	88,2	132,1	117,6
Мясо говядины тушёное консервированное		60	60	80	80
Масса готового мяса:		-	60	-	80
2. Морковь до 01.01.	0,9/0,1	9,4	7,5	10,4	8,3
Морковь с 01.01.		10	7,5	11	8,3
Масса пассерован. моркови:		-	5,1	-	5,6
3. Лук репчатый	1,05/1,16	8,9	7,5	9,9	8,3
Масса пассерованного лука:		-	3,8	-	4
4. Томатная паста 25% сух. в-в	0,58/0,63	2,3	2,3	2,5	2,5
5. Вода (для разведения томатной пасты)		3,5	3,5	3,75	3,75
6. Масло растительное	3,39/3,79	3,4	3,4	3,8	3,8
или					
Масло сливочное 72,5% жирн		3,4	3,4	3,8	3,8
7. Крупа перловая	23,22/27,52	27	27	32	32
8. Вода или бульон		65	65	72	72
Масса гарнира с овощами:		-	90	-	100
Всего сухих веществ:	64,64/80,52				
Выход:		-	150	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перловую перебирают, промывают сначала теплой, а затем горячей водой.

Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья.

Очищенный лук повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дурилагов, сеток, нарезают соломкой. Морковь перебирают, сортируют, тщательно промывают под проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дурилагов, нарезают мелким кубиком. Морковь и лук пассеруют, затем добавляют разведенную водой томатную пасту и продолжают пассеровать в течение 10 минут.

Говядину блочную размораживают, освобождают от упаковки, зачищают от сухожилий, пленок, излишек жира, тщательно промывают под проточной водой, затем нарезают на небольшие куски массой 10-15г. Окорок или цыплят - бройлера тщательно промывают под проточной водой, удаляют жир, кожу, сгустки крови, заплосневый сустав, вновь промывают, разделяют на чистое филе, нарезают кусочками массой 10-15г.

Филе куриное освобождают от упаковки, зачищают от сухожилий, промывают под проточной водой, нарезают мелким кубиком.

Потребительскую упаковку (банки) с тушеным консервированным мясом промывают проточной водой, протирают ветошью, вскрывают. Далее тушеное консервированное мясо используют, следуя требованиям технологической карте.

Подготовленное мясо посыпают йодированной солью, укладывают на противень, смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу в течение 20-25 минут при температуре 200-250°C периодически помешивая. Запеченное мясо перекладывают в ёмкость, добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, добавляют воду или бульон, доводят до кипения. Затем добавляют подготовленную перловую крупу и тушат на слабом огне до готовности в течение 50-60 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с кашей и овощами.

Приготовление в пароконвектомате:

Подготовленное мясо укладывают в gastronorm-лоток, смазанный маслом и запекают в пароконвектомате при температуре 170-180°C (предварительный прогрев камеры 210-220°C) в течение 15 минут, установив программу «Жар» до образования слегка золотистой корочки периодически помешивая. Затем соединяют с пассерованными томатной пастой, луком и морковью, заливают горячей водой, доводят до кипения, затем всыпают перловую крупу. Устанавливают программу «Пароконвекция» и доводят до готовности в течение 45-60 минут.

Пассерование лука и моркови: Лук репчатый и морковь пассеруют на масле. В разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают нашинкованный соломкой репчатый лук и морковь нарезанную кубиком (пассеруют овощи по отдельности) слоем 5-7см и пассеруют при температуре не выше 110°C. Продолжительность пассерования лука 5-7 минут, моркови 12-15 минут.

Примечание: Мясо тушеное консервированное используют для приготовления блюд в исключительных случаях.

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 – перловая крупа хорошо набухшая, рассыпчатая.

Цвет – блюдо серого цвета.

Вкус и запах – консистенция мяса мягкая, сочная. Вкус и запах свойственный тушеному мясу, томатной пасты и пассерованных овощей, в меру солёный. Не допускается запах пригоревшей перловой каши.

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) (по говядине)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
15,51/19,81		10,56/14,11		24,07/29,4		257,99/361,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,14/0,17	0,14/0,17	0/0	2,16/2,6	35,4/42,5	40,6/48,7	201/241	3,35/4

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.