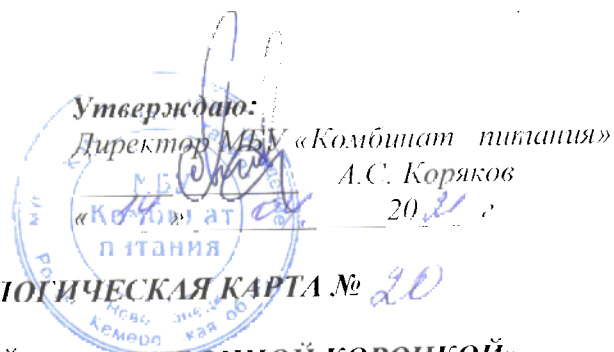


14.09.21



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

«КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЁННЫЙ ПОД СЛИВОЧНОЙ КОРОЧКОЙ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель, запечённый под сливочной корочкой», 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. Картофель:					
молодой до 01.09.		194	155	194	155
с 01.09 по 31.10.	33,17/33,17	207	155	207	155
с 01.11. по 31.12.		221,4	155	221,4	155
с 01.01. по 28.02., 29.02.		238,5	155	238,5	155
с 01.03.		258,3	155	258,3	155
2. Масло сливочное 72,5% жс.	2,18/2,18	2,9	2,9	2,9	2,9
или					
Масло растительное		2,9	2,9	2,9	2,9
Масса готового картофеля:		-	150	-	150
Соус сметанный:		-	50	-	50
3. Сметана 15% жирность	2,86/2,86	12,7	12,7	12,7	12,7
4. Мука пшеничная в/с	1,72/1,72	2	2	2	2
5. Масло сливочное 72,5% жс.	1,3/1,43	1,9	1,9	1,9	1,9
6. Вода или отвар		41	41	41	41
7. Сыр 45% жирность	1,48/1,48	2,7	2,5	2,7	2,5
8. Масло сливочное 72,5% жс.	2,25/2,25	3	3	3	3
Масса полуфабриката:		-	202	-	202
Всего сухих веществ:	44,96/44,96				
Выход:		-	180	-	180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Оболочку (п/о пленка) у сыра, перед тем как его разрезать протирают ветошью, удаляют ее. Подготовленный сыр мелко измельчают.

Картофель перебирают, моют, очищают. Очищенный картофель повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дурилагов, сеток.

Подготовленный картофель заливают горячей водой, так, чтобы она покрыла картофель на 1-1,5 см, кладут йодированную соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении 30 минут. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 минуты, подсушивают. Далее картофель охлаждают, нарезают ломтиками. Подготовленный картофель укладывают на противень, смазанный маслом, заливают соусом сметанным, посыпают сыром, сбрызгивают маслом и запекают 10-15 минут при температуре 200-220°C.

Соус сметанный:

Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и кипятят 5 минут.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают без масла при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ часть горячего отвара или воды, вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся отвар или воду, варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, процеживают и кипятят 5 минут.

Приготовление в пароконвектомате: нарезанный отварной картофель укладывают в гастроемкость, смазанную маслом, заливают соусом сметанным, посыпают сыром, сбрызгивают маслом и готовят в режиме «пароконвекция» (60% пар / 40% конвекция), температуре 180°C в течение 10-15 минут.

Предварительный прогрев камеры до температуры на 20-30°C выше рекомендуемой.

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. Подогретые остывшие блюда ниже температуры раздачи не допускается.

6.ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1.Органолептические показатели качества:

Внешний вид – картофель сохранил форму нарезки, равномерно полит соусом и запечен. Консистенция сочная, слабо хрустящая. Консистенция соуса – жидкая сметана, однородная.

Цвет – на поверхности слегка золотистая корочка.

Вкус и запах – вкус умеренно соленый. Запах запеченных продуктов, входящих в блюдо, вкус соуса кисловатый, сметанный. Запах сметаны.

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)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
3,7/3,7		7,92/7,92		29,23/29,23		208,25/208,25	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	В2	А	С	Са	Mg	Р	Fe
0,2/0,2	0,1/0,1	49,7/49,7	21,1/21,1	46,4/46,4	27,9/27,9	99,2/99,2	0,9/0,9

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.