

14.04.2017

Утверждаю:  
Директор МБУ «Комбинат питания»  
А.С. Коряков  
« 14 » 04 20 17 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63

«РИС С ТОМАТОМ И ОВОЩАМИ»

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рис с томатом и 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. Крупа рисовая	27,52/39,56	32	32	46	46
2. Вода или бульон		68	68	97	97
<b>Масса припущенного риса:</b>		-	<b>92</b>	-	<b>133</b>
3. Морковь до 01.01.	3,53/1,68	36,8	29,4	17,5	14
Морковь с 01.01.		39,2	29,4	18,7	14
4. Масло сливочное 72,5% жирн.	4,5/5,25	6	6	7	7
<b>Масса пассерованной моркови:</b>		-	<b>20</b>	-	<b>9,5</b>
4. Томатная паста 25% сух. в-в.	1/1,25	4	4	5	5
5. Вода (для разведения томатной пасты)		6	6	7,5	7,5
<b>Всего сухих веществ:</b>	<b>36,55/47,74</b>				
<b>Выход:</b>		-	<b>120</b>	-	<b>150</b>

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Морковь перебирают, моют, очищают. Очищенную морковь повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Рис перебирают, удаляя посторонние примеси, промывают многократно в теплой воде, пока вода не станет прозрачной.

Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду или бульон (количество жидкости, положенное по рецептуре уменьшают на 15% от массы крупы,

т.к. именно столько жидкости остается в крупе после ее промывания). Рис варят при слабом кипении, периодически помешивая, до загустения.

Подготовленную морковь нарезают мелким кубиком или соломкой, пассеруют на масле 10-20 минут при температуре 100-110°C. В конце пассерования добавляют томат-пасту и продолжают пассерование. За 5-7 минут до окончания варки риса в него добавляют пассерованную морковь с томатной пастой, перемешивают, плотно закрывают крышкой у уваривают на медленном огне или в жарочном шкафу при температуре 140-160°C в течение 5-7 минут.

#### **Приготовление в пароконвектомате:**

Подготовленный рис выкладывают в гасстроемкость, добавляют йодированную соль, воду и приготавливают в пароконвектомате в режиме «Пар» (100% пар), при температуре 100°C в течение 30 минут. Готовый рис соединяют с пассерованными морковью и томат-пастой, перемешивают, переключают пароконвектомат в режим «Пароконвекция», температура 185°C и прогревают в течение 5 минут. Предварительный прогрев камеры пароконвектомата 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 – крупинки риса хорошо набухшие, не деформированные, мягкие, не слипающиеся. Морковь мягкая, нарезка сохранена.

Цвет – бледно-оранжевый.

Вкус и запах – не допускается вкус подгорелой каши. 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: 120г/150г)**

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
2,69/3,4		4,12/4,87		24,16/34,2		144,48/185	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,05/0,05	0,05/0,05	26,5/28	3,27/2,95	12,74/10,1	19,1/30,8	58,7/82,2	0,52/0,69

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

 Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

 Шулакова О.В.