

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Картофель отварной с луком и зеленью", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений 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	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель с 1 сентября по 31 октября	200	150	240	180
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	214,28	150	257,14	180
Картофель с 1 января по 28 февраля	230,76	150	276,92	180
Картофель с 1 марта	250	150	300	180
или картофель очищенный кубик замороженный (промышленного производства)	157,89	150	189,47	180
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Масса отварного картофеля:		130		156
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	6	6
Пассерованный лук:				
Лук репчатый очищенный п/ф	47,61	40	57,14	48
Масло подсолнечное рафинированное	7,5	7,5	9	9
масса пассерованного лука:		20		24
Зелень сушеная	0,3	0,3	0,36	0,36
Выход:		150		180

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Картофель перебирают, убирают увядшие клубни, с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные клубнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки клубнеплоды очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную.

Очищенные машиной овощи дочистают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Картофель нарезают ломтиком или кубиком 1,5 * 1,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. Очищают от кожуры вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с поверхности приставших частиц кожуры и мякоти.

Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Лук слегка пассеруют или припускают до мягкости.

Сливочное масло доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

Первый способ приготовления:

Картофель освобождают от упаковки, выкладывают в перфорированные гасроемкости, солят, варят в пароконвектомате при температуре 100 С в режиме "Пар" в течение 30 минут.

При использовании замороженного очищенного картофеля промышленного производства, освобождают от упаковки и далее готовят как описано выше.

Второй способ приготовления:

Картофель освобождают от упаковки, варят в подсоленной воде до готовности. Отвар сливают.

При использовании замороженного очищенного картофеля промышленного производства, освобождают от упаковки и далее готовят как описано выше.

Отпускают отварной картофель, политый сливочным маслом, доведенным до кипения, сбоку укладывают подготовленный лук и посыпают сушеной зеленью

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 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 - картофель сохранил форму нарезки или слегка разварился, без глазков и пятен, полит сливочным маслом, сбоку уложен пассерованный или припущенный лук и посыпан зеленью.

Цвет - белый или желтоватый.

Вкус и запах - свежесваренного картофеля, вкус в меру соленый, с привкусом пассерованного лука.

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 (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
2,3		6,9		17,1		139,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,12	16,52	0	2,36	20,95	70,19	23,89	1,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.