

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 153

ЛЮЛЯ - КЕБАБ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ С ЗЕЛЕНЬЮ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Люля - кебаб с томатным соусом с 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
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	25	23	31,72	29,2
или фарш говяжий п/ф				29,2
или фарш говяжий п/ф	23	23	29,2	29,2
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	41,83	36,8	51,13	45
или фарш куриный п/ф	36,8	36,8	45	45
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	40,01	36,8	48,91	45
Лук репчатый	7,73	6,5	9,52	8
Хлеб пшеничный в/с	6,5	6,5	8	8
Вода питьевая для хлеба	6,5	6,5	8	8
Крупа манная	1,63	1,63	2	2
Вода питьевая для крупы	4,25	4,25	5,2	5,2
Соль поваренная йодированная	0,32	0,32	0,4	0,4
Мука пшеничная в/с	5,7	5,7	7	7
Масса полуфабриката:		88		100
Масло подсолнечное рафинированное	1,6	1,6	2	2
Масса готовых изделий:		70		80
Соус томатный с зеленью:				
Томатная паста 23-25%сухих веществ	17,02	16	17,02	16
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2
Сахар - песок	1,6	1,6	1,6	1,6
Зелень сушеная	0,2	0,2	0,2	0,2
Чеснок свежий	0,46	0,4	0,46	0,4
Вода питьевая	10	10	10	10
Масса соуса томатного с зеленью:		20		20
Выход:		90		100

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.

Размораживание мясного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственных столах с соответствующей маркировкой (мясо - на столе "СМ", птицу - на столе "СК").

Говядину и мякоть куриную в замороженном виде освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на крупные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ" и "СК".

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа.

После мойки лук репчатый очищают от кожуры вручную с помощью специально промаркированных ножей и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры и мякоти.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

У хлеба срезают корки и замачивают в воде.

Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком и предварительно замоченным хлебом, добавляют крупу манную, воду для крупы, соль, хорошо перемешивают и оставляют для набухания крупы в течение 20-30 минут. Из готовой котлетной массы формируют изделия продолговатой формы в виде колбасок длиной 12-15 см, панируют в муке. Изделия выкладывают в гастроемкость или противень, предварительно смазанные подсолнечным маслом.

Сверху изделия смазывают подсолнечным маслом.

Для соуса все компоненты соединяют, доводят до кипения, вводят мелко рубленый чеснок и зелень сушеную, доводят до кипения.

Первый способ приготовления:

Готовят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 2-5 минут, затем готовят в режиме "Пар+конвекция" при температуре 180 С в течение 15-20 минут.

Второй способ приготовления:

В противень приливают немного воды, накрывают другим противнем и тушат в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 10 минут, затем убирают верхний противень и запекают еще 10 минут при той же температуре до готовности.

Подают с томатным соусом с 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 - изделия продолговатой формы в виде колбасок, запанированы тонким слоем в муке, покрыты румяной корочкой, панировка целая, без трещин, изломов.

Изделие выложено на тарелку, полито соусом, рядом уложен гарнир. Консистенция сочная, пышная.

Цвет - поверхность серого цвета, срез серый, не допускается розово - красная окраска.

Вкус и запах - запеченного мяса, вкус в меру соленый, аромат мяса; без привкуса хлеба.

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
14,1	10	14	202,2
Витамины, мг		Минеральные вещества, мг	

<i>B1</i>	<i>C</i>	<i>A</i>	<i>E</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>
0,08	14,28	0	0,99	43,71	146,16	30,11	2,41

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.