

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

_____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28СД

МАРИНАД ИЗ МОРКОВИ БЕЗ САХАРА 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Маринад из моркови", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

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
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	50	40/34*	87,5	70/60*
Морковь с 1 января по 1 июня	53,33	40/34*	93,33	70/60*
Лук репчатый	11,9	10	20,23	17
Паста томатная (23-25% сухих веществ)	15,95	15	21,27	20
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	8	8
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,8	0,8
Выход:		60		100

* - масса вареной и нарезанной моркови.

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.

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

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

Морковь трут на терке или нарезают с помощью резательной машины соломкой размером 0,3*0,3*3 см.

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.

Нарезанную морковь выкладывают в гасстроемкость и варят до готовности в пароконвектомате при температуре 100 С в течение 20-25 минут в режиме "Пар", или варят в наплитной посуде, охлаждают. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см,

для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Нарезанный лук пассеруют с добавлением томатной пасты на масле подсолнечном. Отварную морковь соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, кислоту лимонную, прогревают и охлаждают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в салатниках. Допускается хранить не более 3-х часов при температуре +2-+6 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - морковь нарезана соломкой, сохранила форму нарезки.

Цвет - свойственный входящим в состав салата продуктам.

Вкус и запах - запах и вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

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	
1,9		7,1		8,2		104,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,06	12,4	0	3,72	41,46	71,59	43,39	1,28

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.