

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

_____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10СД

МЯСО ОТВАРНОЕ (ГОВЯДИНА)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Мясо отварное (говядина)", 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		Расход сырья и продуктов	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	156,5	144	173,91	160
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	4,5	3,6	3,2	4
Морковь с 1 января по 1 июня	4,8	3,6	5,33	4
Лук репчатый	4,28	3,6	4,76	4
Соль поваренная йодированная	1,08	1,08	1,2	1,2
Лист ларовый	0,018	0,018	0,02	0,02
Выход:		90		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Мясо освобождают от транспортной упаковки, размораживают на воздухе в течение 10-12 часов.

Размораживание считается законченным при достижении температуры в толще мышц -1,5-0,5 С. Обмывают теплой водой с температурой +25-38 С, а затем холодной водой с температурой 12-15 С. Далее удаляют грубую соединительную ткань (сухожилия и пленки), лишний жир, срезают закраины. Нарезают кубиком размером 1,5-2*1,5-2 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ".

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.

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.

Овощи нарезают ломтиками толщиной 0,5-0,7 см, для нарезки используют нож и доску "СО"

Первый способ приготовления:

В гастроемкость выкладывают куски говядины, нарезанные лук и морковь, приливают воды и варят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 40-60 минут до готовности.

За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль и лист лавровый. Готовое мясо вынимают из бульона, нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, для нарезки используют ножи доску с маркировкой "ВМ".

Нарезанные куски вареного мяса выкладывают в гастроемкость, заливают бульоном, доводят до кипения и варят 5-7 минут.

Второй способ приготовления:

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении, периодически снимая пену и жир, до готовности в течение 1-1,5 часов. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса, в бульон добавляют ломтики лука и моркови. За 5-10 минут до окончания варки в бульон

добавляют соль и лист лавровый. Готовое мясо вынимают из бульона, нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВМ".

Нарезанные куски вареного мяса заливают бульоном, доводят до кипения и варят 5-7 минут.

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 - мясо нарезано поперек волокон, выложено на тарелку, консистенция мягкая, нежная, сочная.

Цвет - от серого до темно - серого.

Вкус и запах - отварного мяса с ароматом овощей, 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 (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
29,3		5,2		0,6		166,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,095	2,76	0,38	0	12,95	226	30,76	1,62

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

