

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

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



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 178

### БИГОС С МЯСОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Бигос с мясом", 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 (тазобедренная часть)	130,43	120	152,17	140
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	130,43	120	152,17	140
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	7	7
Капуста б/к свежая	253,75	203	296,25	237
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	7	7
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	10	8	12,5	10
Морковь с 1 января по 1 июня	10,66	8	13,33	10
Лук репчатый	9,52	8	11,9	10
Кислота лимонная	0,05	0,05	0,06	0,06
Томатная паста 23-25% сухих веществ	7,44	7	8,82	8,3
Сахар - песок	1,6	1,6	1,8	1,8
Соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0,8	0,8
Зелень сушеная	0,2	0,2	0,24	0,24
Лавровый лист	0,02	0,02	0,02	0,02
<b>Выход:</b>		<b>240</b>		<b>280</b>

#### 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").

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".

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 доочищают 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.

Капусту сортируют, кочаны должны быть здоровыми, целыми, чистыми, плотной консистенции, без признаков порчи.

С капусты снимают верхние листья (3-4 листа), моют, выдерживают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, вырезают кочерыжку, нарезают на крупные куски.

Подготовленную капусту нарезают на специальном резательном оборудовании (напольном или настольном) с помощью специальной насадки: терка или нарезают вручную.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Лук нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки

используют нож и доску с маркировкой "СО". Лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле.

#### **Первый способ приготовления:**

В гастроемкость выкладывают нарезанное мясо и обжаривают на подсолнечном масле в режиме "Конвекция" в пароконвектомате при температуре 180 С в течение 20-30 минут до образования легкой корочки, заливают водой и тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 20 минут. Нарезанную капусту выкладывают в гастроемкость с высоким бортом, добавляют масло подсолнечное, пассерованную томатную пасту, лимонную кислоту, тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 20-25 минут. Затем добавляют пассерованные овощи, подготовленное мясо, лавровый лист, зелень сушеную и тушат еще 10-15 минут до готовности.

#### **Второй способ приготовления:**

Нарезанную капусту выкладывают в наплитную посуду, добавляют масло подсолнечное, пассерованную томатную пасту, лимонную кислоту, тушат в течение 20-25 минут.

Нарезанное мясо обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой корочки, добавляют воду и тушат в течение 20 минут, затем добавляют пассерованные овощи и тушеную капусту, зелень сушеную, лист лавровый, тушат еще 20 минут до готовности.

## **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 - кусочки мяса нарезаны кубиком и овощи - соломкой, равномерно перемешаны, выложены горкой на тарелку, консистенция мяса мягкая, овощи мягкие, сочные.

Цвет - светло - коричневый.

Вкус и запах - характерные для мяса и тушеных 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)**

<i>Бигос с говядиной</i>							
<i>Белки, г</i>		<i>Жиры, г</i>		<i>Углеводы, г</i>		<i>Калорийность, ккал</i>	
10,8		6,1		5,2		118,5	
<i>Витамины, мг</i>				<i>Минеральные вещества, мг</i>			
<i>В1</i>	<i>С</i>	<i>А</i>	<i>Е</i>	<i>Са</i>	<i>Р</i>	<i>Мg</i>	<i>Fe</i>
0,29	9	0,008	0,28	51,74	77,92	22,56	1,25
<i>Бигос со свиной</i>							
<i>Белки, г</i>		<i>Жиры, г</i>		<i>Углеводы, г</i>		<i>Калорийность, ккал</i>	
8,7		17,4		5,5		213,1	
<i>Витамины, мг</i>				<i>Минеральные вещества, мг</i>			
<i>В1</i>	<i>С</i>	<i>А</i>	<i>Е</i>	<i>Са</i>	<i>Р</i>	<i>Мg</i>	<i>Fe</i>
0,29	9	0,009	0,29	51,72	77,91	21,73	1,23

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.