УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Пюре из овощей

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Пюре из овощей», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Пюре из овощей», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья  и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| брутто | нетто |
| Картофель (с 1.09 по 31.10), | 76 | 57 |
| или картофель (1.11-31.12), | 81,4 | 57 |
| или картофель (с 1.01 по 29.02), | 83,1 | 57 |
| или картофель (с 1.03) | 95 | 57 |
| Морковь (до 1.01), | 51,4 | 41,1 |
| или морковь (с 1.01) | 54,8 | 41,1 |
| Капуста брокколи | 41,4 | 32,7 |
| Горошек зеленый консервированный | 25,2 | 16,2 |
| Молоко | 18,1 | 16,8 |
| Масло сливочное | 0,84 | 0,84 |
| Соль | 0,3 | 0,3 |
| ВЫХОД | - | 120 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные морковь, капусту и брюкву нарезают соломкой, добавляют воду (20-30 % к массе овощей) и тушат до полуготовности. Затем добавляют нарезанный брусочками картофель и тушат до готовности. За 10 минут до конца тушения всыпают зеленый горошек. Тушеные овощи протирают в горячем виде, солят и при непрерывном помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремово-оранжевый с зелеными вкраплениями

Запах: входящих в состав овощей, умеренно соленый

Вкус: свежеприготовленных овощей и продуктов, входящих в блюдо

6.2 Микробиологические показатели блюда «Пюре из овощей» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Пюре из овощей» на выход 120 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Витамин С, мг |
| 2,87 | 3,52 | 13,25 | 96,17 | 21,50 |

Инженер-технолог Р.А. Журавлев