УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Мясо тушеное с овощами в соусе

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Мясо тушеное с овощами в соусе», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Мясо тушеное с овощами в соусе», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| Брутто | нетто |
| Говядина (бескостное, охлажденное) | 143 | 130 |
| Масса отварного мяса | - | 81 |
| Морковь (до 1.01), | 15 | 12 |
| или морковь (с 1.01) | 16 | 12 |
| Картофель (с 1.09 по 31.10), | 89,3 | 67 |
| или картофель (1.11-31.12), | 95,7 | 67 |
| или картофель (с 1.01 по 29.02), | 103 | 67 |
| или картофель (с 1.03) | 111,7 | 67 |
| Зеленый горошек | 9 | 6 |
| Томатная паста | 4 | 4 |
| или помидор | 8,9 | 8,7 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 |
| Лук репчатый | 9,5 | 8 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Соль | 0,4 | 0,4 |
| Овощной отвар или вода | - | 57 |
| Масса полуфабриката | - | 240 |
| ВЫХОД | - | 220 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Овощи нарезают мелким кубиком, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус белый или томатный.

Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное.

Отпускают с овощами и соусом в котором тушилось мясо.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; овощей – мягкая

Цвет: мяса – серый, свойственный овощам и соусу

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

6.2 Микробиологические показатели блюда «Мясо тушеное с овощами в соусе» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Мясо тушеное с овощами в соусе» на выход 220 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Витамин С, мг |
| 21,71 | 16,55 | 15,02 | 295,87 | 5,20 |

Инженер-технолог Р.А. Журавлев