УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Икра овощная

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Икра овощная», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Икра овощна», 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 |
| Свекла (до 1 января) | 30,4 | 23,81 |
| или свекла (после 1 января) | 32,4 | 23,81 |
| Морковь (до 1 января) | 29,8 | 23,8 |
| или морковь (после 1 января) | 31,8 | 23,8 |
| Лук репчатый | 13,6 | 11,4 |
| Чеснок | 0,72 | 0,54 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Сахар | 0,72 | 0,72 |
| ВЫХОД | - | 60 |

1 – масса отварной очищенной свеклы протертой

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Очищенную вареную свеклу протирают. Подготовленные морковь и редьку бланшируют, протирают в сыром виде. Все компоненты соединяют, добавляют мелко нарезанные репчатый лук, чеснок, соль, заправляют растительным маслом и перемешивают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 7-14 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертые овощи равномерно перемешаны и заправлены чесноком и растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в икру овощную

Запах: продуктов, входящих в икру овощную

Вкус: продуктов, входящих в икру овощную

6.2 Микробиологические показатели блюда «Икра овощная» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Икра овощная» на выход 60 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Витамин С, мг |
| 0,78 | 2,48 | 4,29 | 42,60 | 2,62 |

Инженер-технолог Р.А. Журавлев