УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Горошек зеленый консервированный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Горошек зеленый консервированный», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Горошек зеленый консервированный», 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 |
| Горошек зеленый консервированный | 123 | 80 |
| ВЫХОД | - | 80 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Горошек зеленый консервированный отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и подают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 0С до 14 0С или не менее 65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: горошек сохранил форму

Консистенция: мягкая, однородная

Цвет: зеленый, светло-зеленый или оливковый

Вкус и запах: натуральные, свойственные молодому нежному консервированному зеленому горошку

6.2 Микробиологические показатели блюда «Горошек зеленый консервированный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Горошек зеленый консервированный» на выход 80 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Витамин С, мг |
| 0,89 | - | 9,15 | 40,1 | - |

Инженер-технолог Р.А. Журавлев