УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Суфле из отварного мяса с рисом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суфле из отварного мяса с рисом», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНIИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Суфле из отварного мяса с рисом», 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.).

З РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья  и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| Брутто | нетто |
| Говядина (бескостное, охлажденное) | 96,7 | 88 |
| Масса отварного мяса | - | 55 |
| Яйца | ¼ шт. | 10 |
| Крупа рисовая | 5 | 231 |
| Масса полуфабриката | - | 87 |
| Масло сливочное на смазку | 5 | 5 |
| Соль | 0,88 | 0,88 |
| ВЫХОД | - | 80 |

1 – масса вязкой рисовой каши

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Отварное мясо и вязкую рисовую кашу дважды пропускают через мясорубку, добавляют желтки, сливочное масло, соль, перемешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в смазанную маслом форму и варят на пару 25-30 мин.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: суфле сохранило форму

Консистенция: нежная, однородная

Цвет: светло-серый

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суфле из отварного мяса с рисом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Суфле из отварного мяса с рисом» на выход 80 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Витамин С, мг |
| 15,56 | 11,39 | 16,70 | 231,55 |  |

Инженер-технолог Р.А. Журавлев