УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рагу овощноё с картофелем

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рагу овощноё с картофелем», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рагу овощноё с картофелем», 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) | 32 | 24 |
| или картофель (1.11-31.12) | 34,3 | 24 |
| или картофель (с 1.01 по 29.02) | 36,9 | 24 |
| или картофель (с 1.03) | 40 | 24 |
| Морковь (до 1.01) | 27,8/22,21 | 14,9 |
| или морковь (с 1.01) | 29,6/22,21 | 14,9 |
| Петрушка (корень) | 6,2/4,81 | 2,9 |
| Лук репчатый | 28,6/241 | 12 |
| Капуста цветная | 24/12,51 | 11 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Соус (ТК №34) | 36 | 36 |
| Тыква | 20,6 | 14,4 |
| или кабачки | 21,6 | 14,4 |
| Горошек зеленый консервированный | 14,9 | 9,6 |
| Соль | 0,88 | 0,88 |
| ВЫХОД | - | 120 |

1 – в графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто, в графе нетто – масса готовых продуктов

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья обжаривают, лук пассеруют. Капусту цветную разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 минут. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный.

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: картофель и овощи нарезаны кубиками или дольками, форма нарезки сохранена

Консистенция: мягкая, плотная

Цвет: светло-оранжевый

Запах: умеренно соленый

Вкус: тушеных овощей

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рагу овощноё с картофелем» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Рагу овощноё с картофелем» на выход 120 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Витамин С, мг |
| 6,20 | 8,28 | 15,03 | 159,44 |  |

Инженер-технолог Р.А. Журавлев