УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Картофель и овощи, тушенные в соусе

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель и овощи, тушенные в соусе», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Картофель и овощи, тушенные 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 сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Картофель (с 1 марта) | 222 | 133 |
| или картофель (до 1 сентября) | 166,3 | 133 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 177,3 | 133 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 190 | 133 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 204,6 | 133 |
| Морковь (до 1 января) | 7,5 | 6 |
|  или морковь (с 1 января) | 8 | 6 |
| Лук репчатый | 7,1 | 6 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Соус сметанный  | - | 30 |
| Выход | - | 150 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Картофель и овощи слегка обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают, соединяют, добавляют соус сметанный, соль и тушат до готовности.

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: овощи сохранили первоначальную форму нарезки, набор компонентов и их соотношение соблюдено.

Консистенция: мягкая, в меру плотная.

Цвет: светло-коричневый.

Запах: аромат овощей, специй, соуса, не допускается запах подгорелых овощей.

Вкус: умеренно соленый, свойственный используемым компонентам и соусу.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Картофель и овощи, тушенные в соусе» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 3,26 | 12,59 | 22,66 | 216,97 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,16 | 0,11 | 19,97 | 25,20 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 32,56 | 89,06 | 31,46 | 1,20 | 0,80 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_