УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Кукуруза отварная

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Кукуруза отварная», 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 |
| Кукуруза свежая в початках | 100 | 90 |
|  или в початках молочной спелости | 319 | 182 |
|  или консервированная | 101,2 | 61 |
| *Масса вареного початка* | - | 90 |
| *Масса вареных зерен* | - | 60 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Выход | - | 60 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

С початка кукурузы срезают стебель так, чтобы не отпали листья и тщательно промывают. Варят початки в подсоленной воде (на 1 л воды 10 г соли) до готовности и оставляют в отваре до подачи. При отпуске початков целиком с них удаляют листья, отдельно подают масло сливочное. С вареных початков можно снять зерна. Перед отпуском их заправляют соусом, доводят до кипения. Зерна можно прокипятить и в отваре, а затем откинуть и заправить сливочным маслом. Кукурузу консервированную прогревают вместе с отваром, после чего его сливают, а зерна заправляют сливочным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют, уложив на закусочную тарелку и полив сливочным маслом.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кукурузу в початках или в зернах, зерна политы маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: желтый.

Запах: отварной кукурузы.

Вкус: умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Кукуруза отварная» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 60 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 1,70 | 2,50 | 9,30 | 66,50 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,04 | 0,02 | 2,75 | 0,01 | 0,04 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 1,50 | 38,50 | 13,00 | 0,22 | 0,31 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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