УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Макаронные изделия отварные с овощами припущенными

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Макаронные изделия отварные с овощами припущенными», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Макаронные изделия отварные с овощами припущенными», 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 |
| ТК №13 Макароны отварные | 110 | 110 |
| Морковь (до 1 января) | 81,8 | 65,4 |
|  или морковь (с 1 января) | 87,2 | 65,4 |
| или репа | 87,2 | 65,4 |
| или брюква | 83,8 | 65,4 |
| или тыква | 103,7 | 72,6 |
| или капуста белокочанная | 83,4 | 66,6 |
| *Масса готовых овощей*  | - | 60 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Выход | - | 170 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Капусту нарезают крупными шашками, остальные овощи – дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в небольшом количестве мясного бульона или воды с добавлением масла.

Макароны отваривают (рец. ТК №13), Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью прокипяченного масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. К отварным макаронным изделиям добавляют подготовленные овощи и перемешивают.

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: макароны уложены горкой, сохранили форму, овощи нарезаны соломкой.

Консистенция: макарон -мягкая, упругая, в меру плотная; овощей мягкая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в рецептурный состав блюда.

Запах: отварных макаронных изделий, припущенных овощей.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и овощам, входящим в состав блюда, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Макаронные изделия отварные с овощами припущенными» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 170 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 4,83 | 5,19 | 26,62 | 172,50 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,07 | 0,03 | 2,53 | 0,00 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 18,12 | 47,49 | 16,18 | 0,96 | 0,72 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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