УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Мясо духовое

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Мясо духовое», 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 |
| Говядина (боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная, бескостная, к\к п/ф | 83,5 | 79 |
| или свинина (лопаточная и шейная часть) охлажденная, бескостная, к\к п/ф | 83,5 | 79 |
| или баранина (лопаточная часть) охлажденная, бескостная, к\к п/ф | 83,5 | 79 |
| Масло растительное  | 5 | 5 |
| Картофель (с 1 марта) | 133,3 | 80 |
| или картофель (до 1 сентября) | 100 | 80 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 106,7 | 80 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 114,3 | 80 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 123,1 | 80 |
| Морковь (до 1 января) | 21,3 | 17 |
|  или морковь (с 1 января) | 22,7 | 17 |
| Лук репчатый | 11,9 | 10 |
| Мука пшеничная  | 2 | 2 |
| Сметана | 7 | 7 |
| ВЫХОД | - | 173 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Обжаренные порционные куски говядины (30-40 г) тушат с бульоном и пассерованным томатным пюре почти до полной готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности. На бульоне, полученном после тушения мяса, приготовляют соус, заливают им мясо, кладут морковь и репчатый лук обжаренные. После 10 мин тушения добавляют обжаренный картофель, тушат до готовности овощей. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.

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: мясо – нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса -коричневый, овощей и соуса – темно-красный, овощей на разрезе – натуральный.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Мясо духовое» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 173 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 16,30 | 18,17 | 15,33 | 290,05 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,10 | 0,14 | 5,35 | 0,00 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 32,11 | 213,44 | 42,09 | 3,60 | 0,00 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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