УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Горох овощной отварной

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Горох овощной отварной», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Горох овощной отварной», 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 сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Горошек зеленый быстрозамороженный | 63,2 | 63,2 |
| или сушеный | 24,4 | 24,4 |
| или горошек консервированный | 89,2 | 58,0 |
| или горох свежий овощной (лопатка) | 73,4 | 66,1 |
| Масло сливочное | 2,5 | 2,5 |
| ВЫХОД |  | 50 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Быстрозамороженный горошек кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят 3-5 мин. Горох свежий овощной (лопатка) очищают от боковых жилок, створок и варят так же, как и горошек быстрозамороженный Консервированный горошек прогревают в рассоле, затем отделяют от заливки. Сушеный горошек замачивают в холодной воде 3-5 ч, промывают, сливают воду, снова заливают холодной водой и варят 1-1,5 ч.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Отварной горошек порционируют и отпускают с растопленным сливочным маслом.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: бобовые сохранили форму.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду бобовых.

Запах: соответствует виду бобовых.

Вкус: соответствует виду бобовых, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Горох овощной отварной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Горох овощной отварной» на выход 60 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 3,40 | 0,40 | 7,70 | 48,00 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,0 | 0,02 | 0,00 | 0,00 | 0,12 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 21,30 | 56,20 | 18,40 | 1,14 | 0,54 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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