УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Макароны отварные с овощами

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Макароны отварные с овощами», 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 |
| Масса отварных макарон ТК №12 | - | 110 |
| Морковь (до 1 января) | 12,5 | 10 |
|  или морковь (с 1 января) | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,5 | 8 |
| Томатное пюре | 8 | 8 |
| Масло растительное  | 5 | 5 |
| *Масса готовых овощей* | -  | 30 |
| **Выход**  | - | 140 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование 5-7 мин. Макароны отваривают (рец. ТК №12), 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, равномерно перемешаны с овощами, овощи нарезаны соломкой.

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

Цвет: розовый от томатного пюре.

Запах: отварных макаронных изделий, овощей, томата.

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

6.2 Микробиологические показатели блюда «Макароны отварные с овощами» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 140 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 0,57 | 5,51 | 24,36 | 149,31 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,10 | 0,40 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод(мг) |
| 8,27 | 6,89 | 1,60 | 0,06 | 0,08 | 1,89 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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