УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Плов из говядины

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плов из говядины», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Плов из говядины», 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 | 90 | 81 |
| Крупа рисовая | 41 | 41 |
| Масло растительное  | 8 | 8 |
| Лук репчатый | 9,5 | 8 |
| Морковь (до 1 января) | 15 | 12 |
|  или морковь (после 1 января) | 16 | 12 |
| Томатное пюре | 5 | 5 |
| Вода  | 96 | 96 |
| *Масса тушеного мяса* | - | 50 |
| *Масса гарнира* | - | 130 |
| Выход | - | 180 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Нарезанное кусочками мясо по 20-30 г посыпают солью, слегка обжаривают, добавляют пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите.

Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

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 кубиками и уложено на тарелку с рисом рассыпчатым.

Консистенция: мяса – мягкая, нежная, риса – мягкая, рассыпчатая.

Цвет: мяса – серо-коричневый, риса и овощей – светло-оранжевый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Плов из говядины» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 180 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 19,90 | 20,52 | 31,60 | 390,68 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,10 | 0,14 | 1,70 | 0,00 | 0,30 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод(мг) |
| 18,90 | 266,80 | 52,30 | 3,53 | 3,50 | 0,01 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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