УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Солянка домашняя

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Солянка домашняя», 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 (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка) охлажденная, бескостная, к\к, п/ф | 15,8 | 15 |
| Сосиски и сардельки | 23 | 22 |
|  или колбаса вареная, или варено-копченая | 22,7 | 22 |
| *Масса готовой говядины* | - | 9,5 |
| *Масса готовых сосисок или сарделек* | - | 22 |
|  *или масса готовой колбасы* | - | 22 |
| Лук репчатый | 16,2 | 14 |
| Огурцы соленые  |  | 10 |
| Картофель (с 1 марта) | 50 | 30 |
| или картофель (до 1 сентября) | 37,5 | 30 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 40 | 30 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 43 | 30 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 42,2 | 30 |
| Томатное пюре | 8 | 8 |
| Масло сливочное  | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 150 | 150 |
| ВЫХОД | - | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят почти до готовности. В кипящий бульон закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, подготовленные мясные продукты и варят 5-10 мин.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: гармоничное соотношение жидкости и продуктов. Компоненты не разваренные, распределены равномерно.

Консистенция: консистенция жидкая, компонентов в составе – достаточно плотная, не разваренная, свойственная типам ингредиентов в составе блюда

Цвет: бульон – прозрачный, при добавлении томатной пасты -красноватый, ингредиенты - свойственный компонентам, входящим в состав блюда

Запах и вкус: приятные, свойственные компонентам. В меру соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Солянка домашняя» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 11,30 | 6,30 | 7,80 | 133,10 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,17 | 0,09 | 6,08 | 0,15 | 1,26 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод(мг) |
| 40,30 | 110,50 | 41,60 | 1,24 | 0,95 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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