УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Мясо тушеное

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Мясо тушеное», 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 |
| Говядина (боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная, бескостная, к\к, п/ф | 87,4 | 83 |
|  или свинина (лопаточная и шейная части) | 78 | 74 |
|  или баранина (лопаточная часть, грудинка) | 83,2 | 79 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 4,8 | 4 |
| Морковь (до 1 января) | 5 | 4 |
|  или морковь (после 1 января) | 5,3 | 4 |
| Томатное пюре | 7 | 7 |
| *Масса тушеного мяса* | - | 50 |
| *Масса сметанного соуса* | - | 30 |
| ВЫХОД | - | 50/30 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Крупные куски говядины обжаривают, добавляют нарезанный лук, коренья, воду и тушат до готовности; в конце тушения добавляют лавровый лист. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Готовое мясо нарезают по 2 кусочка на порцию, заливают полученным соусом, доводят до кипения.

При отпуске мясо гарнируют и поливают соусом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Отпускают блюдо при температуре 65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: куски мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму.

Консистенция: мяса – мягкая, сочная, овощей – не разварившаяся.

Цвет: красновато-коричневый.

Запах: тушеного мяса, пассерованных овощей и соуса.

Вкус: кисловатый, соответствующий данному виду мяса, овощей и соуса.

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

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Мясо тушеное» на выход 50/30 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 5,86 | 16,31 | 3,07 | 182,51 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,14 | 0,05 | 0,09 | 0,00 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 9,54 | 63,38 | 11,30 | 0,75 | 1,12 | 2,55 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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

.