УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рагу из овощей

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рагу из овощей», 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 |
| Картофель1 (с 1 марта) | 83,3/ | 50 |
| или картофель (до 1 сентября) | 62,5 | 50 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 66,7 | 50 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 71,4 | 50 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 76,9 | 50 |
| Морковь (до 1 января) | 17,5/142 | 9,8 |
|  или морковь (с 1 января) | 18,7/142 | 9,8 |
| Лук репчатый | 6/52 | 2,5 |
| Репа | 21,6/162 | 12,8 |
|  или брюква | 20,8/162 | 12,8 |
| Капуста свежая белокочанная | 29,5/232 | 21,2 |
| *Для соуса:* |  |  |
| Лук репчатый | 11,9 | 10 |
| Вода | 47 | 47 |
| Мука пшеничная | 1,5 | 1,5 |
| Лавровый лист | 0,03 | 0,03 |
| Перец черный горошком | 0,01 | 0,01 |
| *Масса рагу* | - | 155 |
| Масло сливочное  | 5 | 5 |
| Выход | - | 160 |

1 при отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовлять блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку

2 в графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто, в графе нетто – масса готовых продуктов.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья припускают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

При отпуске рагу поливают растопленным сливочным маслом.

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: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей – мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

Вкус: умеренно соленый, слегка острый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рагу из овощей» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 160 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 2,69 | 5,00 | 13,10 | 216,30 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,08 | 0,08 | 19,06 | 70,09 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 56,60 | 68,56 | 24,70 | 0,91 | 0,43 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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