УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Жаркое по-домашнему

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Жаркое по-домашнему», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Жаркое по-домашнему», 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 | 83 | 79 |
| Картофель (с 1 марта) | 166,7 | 100,0 |
| или картофель (до 1 сентября) | 125,0 | 100,0 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 133,3 | 100,0 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 142,5 | 100,0 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 154,2 | 100,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Масло растительное | 6 | 6 |
| Томатное пюре  | 6 | 6 |
| *Масса тушеного мяса* | - | 50 |
| *Масса готовых овощей* | - | 125 |
| ВЫХОД | - | 175 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Мясо нарезают по два куска на порцию, картофель и лук – дольками. Картофель запекают или обжаривают, лук пассеруют или припускают, мясо слегка обжаривают. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль, бульон (продукты должны только покрыты жидкостью), растительное масло, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Отпускают блюдо при температуре 65 оС.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки;

Консистенция: мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная;

Цвет: мяса – коричневый, овощей – темно-красный;

Запах: мяса в сочетания с ароматом овощей;

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Жаркое по-домашнему» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Жаркое по-домашнему» на выход 175 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 17,01 | 15,68 | 25,86 | 312,61 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,14 | 0,20 | 8,10 | 0,00 | 10,07 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 36,50 | 215,95 | 50,90 | 4,62 | 3,38 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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