УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Гуляш

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Гуляш», 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 и подлопаточная части, грудинка, покромка) охлажденная, бескостная, к/к п/ф | 66,5 | 63,2 |
| или свинина (лопаточная и шейная части) охлажденная, бескостная, к/к п/ф | 62,3 | 59,2 |
| Масло растительное  | 3,6 | 3,6 |
| Лук репчатый  | 9,5 | 8 |
| Томатное пюре | 6,4 | 6,4 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 |
| *Масса тушеного мяса* | - | 40 |
| *Масса соуса* | - | 40 |
| ВЫХОД | - | 80 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо говядины заливают водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде 20-30 мин. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, морковь, соль, заливают им мясо 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: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса – светло-коричневый, свойственный овощам и соусу.

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

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

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 80 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 11,64 | 13,43 | 2,30 | 176,63 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,02 | 0,08 | 0,73 | 0,00 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 17,44 | 123,32 | 17,60 | 2,44 | 3,26 | 3,52 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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