УТВЕРЖДАЮ

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

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тефтели (1-й вариант)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Тефтели (1-й вариант)», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Тефтели (1-й вариант)», 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 (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к\к, п/ф | 40 | 38 |
|  или свинина (котлетное мясо) охлажденная, бескостная, к\к, п/ф | 40 | 38 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 |
| Молоко | 12 | 12 |
| Лук репчатый | 24 | 20 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| *Масса пассерованного лука* | - | 10 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 |
| *Масса полуфабриката* | - | 70 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| *Масса готовых тефтелей* | - | 60 |
| *Масса соуса сметанного*  | - | 50 |
| ВЫХОД | - | 110 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Муку пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 оС, выливают ¼ часть горячей воды и вмешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук (можно добавить зеленый лук), перемешивают и формуют в виде шариков по 1-2 шт. на порцию, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1–2 ряда, заливают соусом сметанным, в который добавляют 10–20 г воды, и тушат 8–10 минут.

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: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей – в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей – коричневый, соуса – светло-коричневый.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Тефтели (1-й вариант)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 110 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 4,97 | 7,26 | 8,52 | 119,30 |

|  |
| --- |
| Витамины |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,03 | 0,04 | 0,41 | 35,40 | 0,00 |

|  |
| --- |
| Минеральные вещества |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 28,85 | 59,56 | 12,63 | 0,57 | 1,09 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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