

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 251

Поджарка

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Поджарка», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Поджарка», 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)	160,5	118,5
или свинина (лопаточная и шейная часть)	130,5	111
Масса жареного мяса		75
Лук репчатый	39,6	33
Масло растительное	11,7	11,7
Масса пассерованного лука		16,5
Томатная паста	15	15
Масса пассерованного лука и томата	-	25
Выход блюда	-	100

4 ТРЕБОВАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанное брусочками по 10-15 г мясо, посыпают солью и жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный слегка пассерованный

или припущенный репчатый лук, томатное пюре и жарят 2-3 минуты. Подают с гарниром.

5 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: мясо, нарезанное брусочками по 10-15г, вместе с пассерованным луком уложено горкой на тарелку. Гарнир расположен сбоку.

Консистенция: кусочки мяса мягкие, нежные.

Цвет: мяса – светло – коричневый, лука с томатом – оранжевый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый.

Запах: т. мяса с ароматом томата, пассерованного лука.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Поджарка» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

6 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г (говядина/свинина)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
21,4 / 15,6	27,8 / 44,5	4,1 / 4,1	351 / 480

Витамины					
B ₁	B ₂	C	A	E	
0,4	0,1	2,1	0	0	
Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
34,8	195,3	253,2	4,5	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____