

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Суфле из отварного мяса с рисом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суфле из отварного мяса с рисом», вырабатываемое и реализуемое в МАДОУ Д/С 20

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Суфле из отварного мяса с рисом», 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 (бескостное, охлажденное)	72,5	66
Масса отварного мяса	-	41,2
Яйца	0,19	7,6
Крупа рисовая	3,7	3,7/17,2 ¹
Масса полуфабриката	-	65
Масло сливочное на смазку	0,8	0,8
Соль	0,66	0,66
ВЫХОД	-	60

¹ – масса вязкой рисовой каши

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Отварное мясо и вязкую рисовую кашу дважды пропускают через мясорубку, добавляют желтки, сливочное масло, соль, перемешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в смазанную маслом форму и варят на пару 25-30 мин.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: суфле сохранило форму

Консистенция: нежная, однородная

Цвет: светло-серый

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суфле из отварного мяса с рисом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Суфле из отварного мяса с рисом» на выход 60 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин С, мг
9,33	8,5	12,5	164,3	

Инженер-технолог

Р.А. Журавлев

наименование организации или

предприятия

