ВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 54-21з-2020

Консервы «Кукуруза сахарная»

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Кукуруза сахарная», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № ……..

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Кукуруза сахарная», 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 | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Кукуруза сахарная | 93 | 60 |
| **Выход** |  | **60** |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 минут, затем отвар сливают. Охлажденную кукурузу раскладывают на порции. Используется в качестве закуски ко вторым блюдам.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 0С до 14 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна сохранили форму;

Цвет: характерный для входящих в состав изделия продуктов;

Консистенция: зерна мягкие;

Вкус и запах: характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Кукуруза сахарная» на выход 60г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 1,2 | 0,2 | 6,2 | 31,4 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,012 | 0,03 | 4,2 | 0,09 | 1,86 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 24,6 | 22,2 | 9,0 | 0,42 | 0,00 | 0,00 |

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста / Под ред. А.Ю. Поповой. – М. 2021. – 289 с.

Повар \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_