

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Сказка»

Е.А. Маркова

4 сентября 2018 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плов», вырабатываемое и реализуемое в МБДОУ «Сказка».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда «Плов» используют следующее сырье:

Масло сливочное
Масло растительное
Мясо свинина
Лук свежий
Рис
Морковь свежая
Чеснок

2.2. Сырье, используемое для приготовления блюда «Плов», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда «Плов»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Масло сливочное	5	7	5	7
Масло растительное	5	7	5	7
Мясо свинина	60	80	45	60
Лук свежий	5	10	4	8
Рис	35	40	35	40
Морковь свежая	5	10	4	8
Чеснок	1	1	1	1
Выход	-		140/180	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Плов» производится в соответствии с СанПином 2.4.1.3049-13

4.2 Нарезанные кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют пассированные морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис

и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Температура подачи блюда должна быть не менее +60...+65° С.

5.2. Блюдо может находиться на горячей плите не более 2 часов.

Повторный разогрев не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – рис набухший, сохранивший форму, мясо равномерно распределено

Консистенция – мясо – мягкое, плотное, сочное; рис и овощи мягкие, в меру плотные

Цвет – мясо – светло-коричневый, рис – светло-желтый

Вкус – продуктов, входящих в блюдо

Запах – продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели:

Индекс группы продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
1.9.15.11	КМАФАнМ, КОЕ/г	1*1Е3
	БГКП (колиформы) в ,1,0г	1,0
	E.coli	-
	S.aureus в 1,0	1,0
	Proteus	0,1
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	25

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал/кДж	
Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
9,13	11,77	24,24	32,84	25,90	30,30	358,22	463,88