

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Сказка»

Е.А. Маркова

4 сентября 2018 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда «Печень тушеная в сметане» используют следующее сырье:

Масло растительное
Лук свежий
Морковь свежая
Печень с/м
Сметана
Томатная паста
Мука
Лечо

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

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда «Печень тушеная в сметане»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Масло растительное	4	4	4	4
Лук свежий	7	7	6	6
Морковь свежая	7	7	6	6
Печень с/м	70	70	45	45
Сметана	10	10	10	10
Томатная паста	2	2	2	2
Мука	5	5	5	5
Лечо	7	7	7	7
Выход	-		70	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

4.2 Печень очистить от пленок, отварить до готовности нарезать на кусочки и обжарить. Добавить пассированные лук, морковь, лечо, залить сметаной с томатной пастой и тушить 15-20 минут.

5. 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 – печень порезана небольшими кусочками в соусе

Консистенция – однородная, рыхлая

Цвет – серовато-коричневый

Вкус – свойственный отварной печени

Запах – свойственный отварной печени

6.2. Микробиологические показатели:

Индекс группы продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
1.9.15.12	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
9,35	9,35	7,72	7,72	6,19	6,19	131,66	131,66