



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Сказка»

Е.А. Маркова

4 сентября 2018 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 68

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

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

Масло сливочное
Масло растительное
Мясо оленина
Картофель свежий
Лук свежий
Морковь свежая
Перец свежий

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

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепттура блюда «Жаркое»

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	4	6	4	6
Мясо оленина	60	80	45	60
Картофель свежий	120	140	96	112
Лук свежий	5	10	4	8
Морковь свежая	5	10	4	8
Перец свежий	10	15	8	12
Выход	-			140/180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

4.2. Мясо нарезают, обжаривают до образования легкой корочки, складывают в посуду, добавляют бульон и тушат 45-60 минут. Картофель, репчатый лук, перец и морковь нарезают кубиками. Лук и морковь пассеруют, соединяют с мясом, картофель слегка обжаривают и укладывают поверх мяса, добавляют соль, наливают бульон так, чтобы он закрыл картофель. Жаркое тушат 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 – мясо и овощи сохранили форму

Консистенция – мягкое, сочное

Цвет – коричневый

Вкус – продуктов, входящих в блюдо

Запах – продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели:

Индекс группы продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
1.9.15.12	КМАФАнМ, КОЕ/г	1*1Е3
	БГКП (колиформы) в, 10г	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
13,86	18,20	12,39	17,82	16,77	28,04	234,03	345,34