

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, пр
Карла-Маркса, 412

Утверждаю ген. директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
Р.А. Дрыженков



Технико-Технологическая карта №229.

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Капуста тушеная с мясом», вырабатываемое и реализуемое в ООО «Кировский комбинат школьного питания» (кулинарный цех комбината, пищеблоки школ, детские сады.)

2. Требования к сырью.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Капуста тушеная с мясом», 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.)

«Капуста тушеная с мясом»

3. Рецепттура.

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопаточная и подлопаточная часть, грудинка)	64,5	64,5	80	80
Свинина (лопаточная и тазобедренная часть, корейка)	67	67	83	83
Капуста свежая белокочанная	172	137,5	215	172
Масло растительное	4,2	4,2	5,25	5,25
Морковь до 01.01. с 01.01.	3 3,2	2,4	3,75 4	3
Лук репчатый	5,76	4,8	7,2	6
Томат-паста	2,9	2,9	3,6	3,6
Мука пшеничная	1,44	1,44	1,8	1,8
Сахар-песок	3,6	3,6	4,5	4,5
Соль	1	1	1,5	1,5
Выход	-	40/120	-	50/150

4. Технология приготовления.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон (20-30% к массе сырой капусты) и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют отварное мясо, нарезанное кубиками 20-30 гр, пассерованные или припущенные, нарезанные соломкой, морковь, томатную пасту, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Выход порции определяется возрастной группой.

5. Требования к качеству.

Внешний вид : смесь тушеной капусты с целыми кусочками мяса, овощами; капуста, лук и морковь- в виде соломки.

Цвет: светло-коричневый, мяса-серый.

Консистенция : сочная, слабо хрустящая, мяса-мягкая.

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий.

Запах: отварного мяса, тушеной капусты, томата и овощей.

40/120 гр с говядиной

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б-13,69	А-0	Са-71,68
Ж-5,4	В1-0,05	Mg-24,78
У-11,51	С-20,75	Р-139,84
Э.Ц-149,44	В2-0,12	Fe-2,11

50/150 гр с говядиной

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б-17,12	А-0	Са-89,59
Ж-6,75	В1-0,08	Mg-30,97
У-14,4	С-26	Р-174,81
Э.Ц-186,83 ккал	В2-0,15	Fe-2,39

40/120 гр со свиной

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б-10,23	А----	Са-69,74
Ж-6,71	В1-0,076	Mg-41,18
У-11,3	С-20,59	Р-136,16
Э.Ц-146,92 ккал	В2-0,084	Fe-1,6

50/150 гр со свиной

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б-12,8	А---	Са-87,17
Ж-9,15	В1-0,095	Mg-51,47
У-14,14	С-25,74	Р-170,21
Э.Ц-183,65 ккал	В2-0,105	Fe-2,01

Руководитель производства

Сапрыкина М.А