УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рассольник

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рассольник», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рассольник», 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 и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| брутто | нетто |
| Картофель (с 1 марта) | 100 | 60 |
| или картофель (до 1 сентября) | 75 | 60 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 80 | 60 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 86 | 60 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 92 | 60 |
| Морковь (до 1 января) | 10 | 8 |
| или морковь (с 1 января) | 10,7 | 8 |
| Лук репчатый | 7,1 | 6 |
| Огурцы соленые | 13,3 | 12 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 155 | 155 |
| Выход | - | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – дольками или брусочками, лук – соломкой.

Консистенция: овощей – мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая.

Цвет: бульона – желтый, овощей – натуральный.

Запах: огуречного рассола, овощей.

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рассольник» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 2,02 | 5,0 | 11,98 | 101,81 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,09 | 0,06 | 8,38 | 0,00 | 0,15 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод  (мг) |
| 29,15 | 56,73 | 24,18 | 0,93 | 0,47 | 5,25 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_