УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Щи из квашеной капусты с картофелем

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Щи из квашеной капусты с картофелем», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Щи из квашеной капусты с картофелем», 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 |
| Капуста квашеная | 51,7 | 40 |
| Картофель (с 1 марта) | 33,3 | 20 |
| или картофель (до 1 сентября) | 25,0 | 20 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 26,6 | 20 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 28,6 | 20 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 30,8 | 20 |
| Морковь (до 1 января) | 10,0 | 8,0 |
| или морковь (с 1 января) | 10,6 | 8,0 |
| Лук репчатый | 9,5 | 8,0 |
| Томатное пюре | 2,0 | 2,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Вода или бульон | 160 | 160 |
| 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, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту, тушенную с томатным пюре, и варят с момента закипания 15-20 мин, добавляя слегка пассерованные или припущенные овощи и щи доводят до готовности. Щи можно приготовить и без томатного пюре.

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: овощи сохранили форму нарезки. Капуста и овощи не переварены.

Консистенция: коренья и лук – мягкие, капуста – слегка хрустящая.

Цвет: желто-оранжевый, жир на поверхности – оранжевый; цвет овощей – натуральный.

Запах: вареной квашеной капусты, картофеля, томатов и кореньев.

Вкус: кисло-сладкий, без лишней кислотности, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Щи из квашеной капусты с картофелем» 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 |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
|  |  |  |  |  |  |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

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