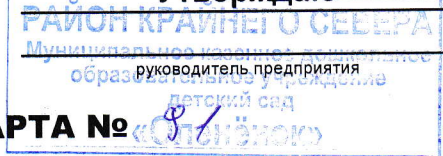


"Утверждаю"



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №
Мясо тушеное с капустой (Бигус)

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Мясо тушеное с капустой (Бигус)**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Говядина 1 категории	64	47			
или Говядина полуфабрикат	55	47			
или Гуляш полуфабрикат	47	47			
Масло растительное	2	2			
Масса тушеного мяса		30			
Капуста белокочанная свежая	171	137			
Лук репчатый	11	9			
Томатное пюре	3	3			
Морковь	16	13			
Масло растительное	3	3			
Масса капусты тушеной		130			
Выход готового блюда		160			

4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

Подготовленную, нарезанную соломкой свежую капусту кладут в сковороду и тушат 20 минут. Подготовленное мясо нарезают кусочками (брусочками) по 20-30г складывают в посуду, заливают горячей водой, добавляют прокипяченное томатное пюре и тушат в закрытой посуде 45-60 минут. Лук и морковь припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла и соединяют с мясом. Капусту соединяют с тушеным мясом и овощами, добавляют соль и тушат до готовности.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи – не ниже 65°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид Капуста нарезана соломкой, кусочки мяса одинаковые по форме и размеру. Мясо и капуста сохранили форму нарезки

Цвет Мяса и овощей – светло – коричневый

Консистенция Мяса – сочная, мягкая; капусты – сочная, слегка хрустящая

Запах Мяса тушеного с овощами,

Вкус Тушеного мяса, овощей, в меру солёное

01

6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	20,0
Массовая доля жира	11,4

6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: *ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8*

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более..... $1 \cdot 10^3$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (E.coli)... 1 (-)

Бактерии рода протей..... 0,1

S.aureus..... 1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы..... 25

Дрожжи, КОЕ/г не более..... -

Плесени, КОЕ/г не более..... -

7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	Калорийность, ккал
10,1	12,7	7,3	9,16	184