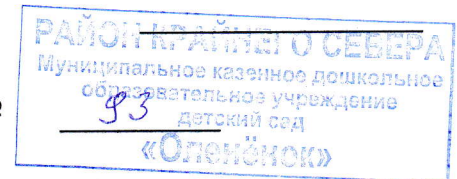


"Утверждаю"

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Мясо тушеное в соусе

наименование изделия (блюда)



1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Мясо тушеное в соусе**, 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 готовой говядины		30			
Морковь	10	8			
Мука пшеничная	3	3			
Томатное пюре	7	7			
Вода питьевая	30	30			
Выход готового блюда		70			

4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Мясо нарезают поперек волокон по 2 куску на порцию массой 30-40г. Подготовленное мясо складывают в посуду, добавляют воду, масло растительное и тушат 45-60 минут. Тушеные кусочки мяса заливают соусом, добавляют припущенную морковь и продолжают тушение до готовности 15-20 минут. **Приготовление соуса:** муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла). В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Томатное пюре уваривают при слабом кипении в течение 3-5 минут до половины первоначального объема, соединяют с соусом белым. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Отпускают мясо вместе с соусом, с которыми оно тушилось.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 65°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: Мясо нарезано поперёк волокон и тушено вместе с соусом

Цвет: Мяса - светло - коричневый, соуса - светло - красный

Консистенция: Мяса - мягкая, соуса - полужидкая, эластичная

Вкус: Тушёного мяса в сочетании с соусом, умеренно солёный

Запах: Экстрактивных веществ мяса в сочетании с ароматом томата

6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ, %	29,1
Массовая доля жира, %	13,3

6.3. Микробиологические показатели качества

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

КМАФАММ, 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
10,2	8,8	2,4	7,90	130