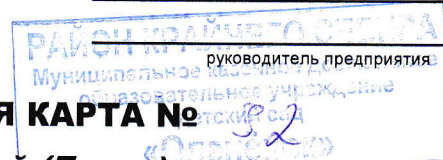


"Утверждаю"



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	119	95			
Лук репчатый	7	6			
Томатное пюре	2	2			
Морковь	12,5	10			
Масло растительное	2	2			
Масса капусты тушёной		90			
Выход готового блюда		120			

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 тушёного с овощами

Вкус Тушёного мяса, овощей, в меру солёное

6.2. Физико-химические показатели качества, в 100г

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	21,5
Массовая доля жира	7,5

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	9,2	4,5	6,14	141