



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Овощи тушеные в соусе

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Овощи тушеные 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			
Капуста свежая	16	13			
Картофель	45	34			
Морковь	59	47			
Лук репчатый	15	13			
Масло растительное	3,5	3,5			
Томатное пюре	3	3			
Мука пшеничная	2,7	2,7			
Вода питьевая	27	27			
Выход готового блюда		100			

4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления блюда производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Подготовленные картофель и морковь нарезают средним кубиком или дольками, капусту свежую шашками, лук репчатый шинкуют, овощи припускают по отдельности в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. Овощи соединяют, кладут в посуду слоем не более 5 см, добавляют соус тушат при закрытой крышке до готовности. Соус: муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде. 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 белым соусом. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи - 65°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид Форма нарезки сохранена, овощи уложены горкой

Цвет Близкий к свежим овощам

Вкус Умеренно соленый, тушенных овощей

Запах Овощей тушенных с томатом

Консистенция Овощи - плотные, сочные

6.2. Физико-химические показатели качества, в 100г

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	17,7
Массовая доля жира	3,2

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..... $5 \cdot 10^2$

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 блюда.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	С, мг
2,3	3,6	10,5	84	5,87