



УТВЕРЖДАЮ

Директор Э.А. Исаева

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №0022

Рагу из овощей

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рагу из овощей», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рагу из овощей», 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 |
| Картофель ¹ (с 1 марта) | 69,3 | 41,6 |
| или картофель (до 1 сентября) | 52 | 41,6 |
| или картофель (с 1 сентября по 31 октября) | 55,5 | 41,6 |
| или картофель (с 1 ноября по 31 декабря) | 59,4 | 41,6 |
| или картофель (с 1 января по 29-29 февраля) | 64 | 41,6 |
| Морковь (до 1 января) | 18/14,3 ² | 9,8 |
| или морковь (с 1 января) | 19/14,3 ² | 9,8 |
| Лук репчатый | 6,2/5,2 ² | 2,6 |
| Репа | 27,3/15,6 ² | 11,7 |
| или брюква | 26/15,6 ² | 11,7 |
| Капуста свежая белокочанная | 32,5/23,4 ² | 21,1 |
| <i>Для соуса:</i> | | |
| Сметана | 7,5 | 7,5 |
| Лук репчатый | 3,6 | 3 |
| Вода | 23 | 23 |
| Лавровый лист | 0,01 | 0,01 |
| Перец черный горошком | 0,01 | 0,01 |
| Масса рагу | - | 107 |
| Масло сливочное | 8 | 8 |
| ВЫХОД | - | 115 |

¹ при отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку

² в графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто, в графе нетто – масса готовых продуктов.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья припускают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

При отпуске рагу поливают растопленным сливочным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей – мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

Вкус: умеренно соленый, слегка острый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рагу из овощей» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 115 г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------|---------|-------------|--------------------|
| 2,19 | 13,61 | 10,65 | 173,85 |

| Витамины | | | | |
|----------------|----------------|-------|------|------|
| В ₁ | В ₂ | С | А | Е |
| 0,07 | 0,07 | 15,49 | 0,57 | 0,00 |

| Минеральные вещества | | | | | |
|----------------------|-------------|-------------|-------------|-----------|----------|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 46,00 | 55,71 | 20,13 | 0,74 | 0,35 | 2,99 |

Ответственный за оформление ТТК

зам.директора по ВР

Повар Чупанова С.А. _____