

Утверждаю

Руководитель предприятия Ф.И. О.

Технико-технологическая карта №

Наименование блюда (изделия) Капуста брокколи отварная

Область применения _____

Перечень сырья капуста брокколи бланшированная быстрозамороженная, соль

Требования к качеству сырья продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Сырье	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки (нетто), г	
	Брутто	Нетто	10 порций	50 порций
Капуста брокколи бланшированная, быстрозамороженная ¹	118	118	1,180	5,900
Соль	3	3	0,030	0,150
Масса готового блюда (изделия)		100	1,0	5,0

Технология приготовления

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

Капусту брокколи не размораживая, кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят 3 минут в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, после чего отвар сливают, капусту откидывают на дуршлаг.

Готовую капусту хранят до отпуска в горячем отваре, но не более 1 часа, так как при длительном хранении изменяется цвет и ухудшаются ее вкусовые качества.

При подаче поливают маслом или соусом: молочным, сметанным, голландским с уксусом, сухарным.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи +65⁰С, срок реализации 1 часа. Капусту брокколи отварную подают к отварным, жареным и тушеным блюдам из рыбы и мяса.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели

Внешний вид соцветия капусты брокколи сохранили форму

Цвет зеленый

Консистенция мягкая, плотная

Вкус характерный для отварной капусты брокколи, в меру соленый

Запах характерный для отварной капусты брокколи, без постороннего

Физико-химические показатели 100г

Показатель	Содержание, %	Нормативный документ
Массовая доля сухих веществ	10,74 – 9,66	
Массовая доля жира	-	

Микробиологические показатели

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ²
Масса продукта, г, в которой не допускаются:	
БПКП	1,0
Бактерии рода протей	0,1
Коагулазоположительный стафилококк	1,0
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25,0

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г на 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,5	-	1,8	21

Инженер-технолог _____

Подпись

Ф.И.О.

Ответственный исполнитель _____

Подпись

Ф.И.О.