

Утверждаю

Руководитель предприятия Ф.И.О.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Наименование блюда (изделия) Свекла отварная

Область применения ООО «Айстек»

Предприятия, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия)

Перечень сырья: Свекла резаная бланшированная быстрозамороженная 1/0,45 кг по ТУ 9165-001-14508087-04

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

Сырье	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки (нетто), кг	
	брутто	нетто	10 порций	20 порций
Свекла резаная бланшированная быстрозамороженная	100	100 ¹	1,0	2,0
Масса готового блюда(изделия)		100	1,0	2,0

Примечание: ¹ - свекла отварная по акту контрольной отработки №3 от 22.07.08 г

Технология приготовления

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

Свеклу резанную бланшированную быстрозамороженную, не размораживая кладут в кипящую слегка подкисленную воду. соотношение овощей и воды 3:1. Доводят до кипения и варят почти до готовности 5-6 минут. затем воду сливают.

Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению

Свеклу используют при подаче холодных блюд. Свеклу заправляют растительным маслом. Температура подачи + 10+12⁰С, срок реализации 2 часа. Отварную свеклу можно использовать для дальнейшей переработки в салаты, котлеты, овощную икру, при тушении в сметанном соусе.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели

Внешний вид кубики отварной свеклы сохранили форму

Цвет бордовый

Консистенция плотная, мягкая

Вкус отварной свеклы - сладковатый

Запах без постороннего

Физико-химические показатели

Показатель	Содержание
Массовая доля сухих веществ	13,5± 12,15
Массовая доля жира	

Микробиологические показатели

КМАФАнМ не более	1 x 10 ³
БГКП	1,0
Бактерии рода протей	0,1
Коагулазоположительный стафилококк	1,0
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,7	-	10,8	48

Инженер-технолог _____

Подпись

Ф.И.О.

Ответственный исполнитель _____

Подпись

Ф.И.О.