

Утверждаю

Руководитель предприятия Ф.И. О.

Технико-технологическая карта №

Наименование блюда (изделия) Фасоль отварная

Область применения _____

Перечень сырья фасоль 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
Фасоль бланшированная, быстрозамороженная ¹	106	106	1,060	5,300
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.

Фасоль 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, фасоль откидывают на дуршлаг.

Готовую фасоль 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. Фасоль отварную подают к отварным, жареным и тушеным блюдам из рыбы и мяса.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели

Внешний вид стручки фасоли сохранили форму

Цвет зеленый

Консистенция мягкая, плотная

Вкус характерный для отварной фасоли, в меру соленый

Запах характерный для отварной фасоли, без постороннего

Физико-химические показатели 100г

Показатель	Содержание, %	Нормативный документ
Массовая доля сухих веществ	11,57 – 10,41	
Массовая доля жира		

Микробиологические показатели

КМАФАнМ. КОЕ/г. не более

5 x 10²

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
3,01	0,29	2,88	26,2

Инженер-технолог _____

Подпись

Ф.И.О.

Ответственный исполнитель _____

Подпись

Ф.И.О.