

10 группа 24 марта МДК

Тема: Составление технологических карт для приготовления сложных мясных блюд.

1-Рассмотреть пример и самостоятельно составить 3 технологические карты на блюда и гарниры изображенных на рисунке(Рисунок прилагается. Название и ингредиенты продумать самостоятельно).

3-Задание и конспект сфотографировать и отправить по почте: tatashhta.solnishko@mail.ru или вк <https://vk.com/tatashhta19892013>

4-Задание необходимо сдать до 26 марта 2020 года.

Баранина рубленая запеченная в омлете

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Баранина рубленая запеченная в омлете

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Баранина рубленая запеченная в омлете вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных 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 полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Баранина (котлетное мясо)	98	70
Лук репчатый	36	30
Жир животный топленый пищевой	10	10
Яйца	1/2 шт.	20
Молоко	30	30
Масса готовой баранины в омлете	—	110
Гарнир № 465	—	100
Выход	—	210

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную баранину, очищенный лук репчатый пропускают через мясорубку, обжаривают с жиром, добавляют соль, перец черный молотый и перемешивают. Затем массу выкладывают на порционную сковороду, смазанную жиром, заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу.

Отпускают в порционной сковороде. Отдельно подается отварной рис.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01
Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза “О безопасности пищевой продукции”(ТР ТС 021/2011)

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки,32 г Жиры, 48г Углеводы, 65г Калорийность, 312ккал (кДж)

Рисунок № 1



Рисунок № 2



Рисунок 3.

