

Технико-технологическая карта № 10



Рагу овощное

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Рагу овощное вырабатываемое объектом общественного питания.

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.)

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто	Нетто
Морковь	200	160
Сельдерей (стебли)	15	12
Перец («Чили»)	3	3
Масло растительное	34	34
Масло кунжутное	10	10
Соус соевый	25	25
Кунжут (очищенные, обжаренные семена)	10	10
Сахар	5	5

Выход

150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Морковь и сельдерей моют, очищают, нарезают соломкой. Перец, удалив семена, мелко нарезают. Овощи – морковь и перец накрывают крышкой, тушат 5 мин. Добавляют сельдерей и еще немного тушат, затем добавляют сахар, кунжут и соевый соус. При подаче посыпают кунжутом.

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.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

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.

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)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г Жиры, г Углеводы, г Калорийность, ккал (кДж)