**Голубцы полуфабрикат**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1 Голубцы полуфабрикат***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

1. **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 | Расход сырья | |
| 1 порция готовой продукции, г | |
| Брутто | Нетто |
| Лист капусты белокочанной | 20 | 20 |
| Говядина (фарш с рисом) | 50 | 50 |
| Соль | 1,5 | 1,5 |
| **Выход готовой продукции** |  | **70** |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Голубцы отваривают в кастрюле с добавлением воды и соли до готовности и подают в порционных тарелках с гарниром .**

1. **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.**

**Оптимальная температура подачи 65°С.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

* ***Внешний вид –* капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые;**
* ***Цвет* *–*характерный для входящих ингредиентов; мяса – серо-коричневый, капусты и лука – белый, риса – сероватый;**
* ***Вкус, запах –* тушеной свежей капусты, мяса, риса ;**
* ***Консистенция* *–* мягкая, сочная.**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энерг.ценность,ккал | Витамины, мг | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| Б | Ж | У |  | C | A | E | Са | Mg | P | Fe |
| 13,5 | 11,28 | 11,6 | 120,00 | 18 | — | 4 | 57 | 31 | 139 | 3 |

**Инженер-технолог:**