

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соусе
ГОСТ 18611-2013

***Технологический процесс:** доставка – приемка – хранение – подача в цех – мойка – очистка – инспекция - резка – обжарка – фасовка – укупорка – стерилизация – маркировка – выдержка на складе – этикетировка – упаковка – отгрузка.*

Рецептура

Наименование сырья, материалов	Рецептура на 1000 кг, кг	Сухие вещества, %	Потери при смешивании и фасовании, %	Впитываемость масла, %	Видимая усадка, %	Потери при обжарке, уваривании, %	Отходы и потери при очистке, резке, %	Нормы расхода на 1000 кг, кг
Кабачки	370,0	5,0	1,0	4,0	35,0	18,0	10,0	747,94
Морковь обжаренная	23,0	12,0	1,0	12,0	45,0	4,0	10,5	43,26
Лук обжаренный	34,5	13,0	1,0	27,0	45,0	4,0	17,0	58,06
Томатное пюре, 8 %	371,58		2,0					379,16
Масло растительное	50,0		1,0			6,0		82,31
Соль	12,7		1,0					12,8
Сахар	22,4		1,0					22,63
Зелень свежая (состав зелени: петрушка 50 %, укроп 25 %, сельдерей 25 %)	5,75		1,0				30,0	8,3
Рис бланшированный	110,0		1,0	Коэффициент набухания - 2			3,0	57,27
Перец черный молотый	0,07		1,0					0,071

Соотношение

– *основное сырье : овощной фарш с рисом : томатный соус : масло растительное*
– *37 % : 23 % : 35 % : 5 %*

Рецептура обжаренных овощей

Наименование сырья	Очищенное и порезанное сырье, на 1000 кг, кг	Видимая усадка, %	Количество сырья после обжарки (без масла)	Впитываемость масла, %	Количество масла необходимое для обжарки	Итого подготовленного сырья (рецептура) на 1000 кг, кг
Кабачки	673,14	35,0	355,2	4,0	14,8	370,0
Морковь обжаренная	38,72	45,0	20,24	12,0	2,76	23,0

Лук обжаренный	48,19	45,0	25,19	27,0	9,31	34,5
-------------------	-------	------	-------	------	------	------

Рекомендации по приготовлению:

- ✓ обжаренные кабачки после стекания масла подают на укладку
- ✓ в банку наливают часть томатного соуса
- ✓ укладывают в горизонтальном положении кружки обжаренных кабачков до половины высоты банки
- ✓ укладывают слой фарша с рисом
- ✓ укладывают обжаренные кабачки
- ✓ наливают оставшуюся часть томатного соуса

Температура томатного соуса на фасовке должна быть (75 – 85) °С.

Время до стерилизации не должно превышать 30 минут.

Режимы стерилизации:

Вид тары	Режим стерилизации		Давление, атм
	время, мин	температура, °С	
1-82-500	25-55-25	120	2,5 – 2,8
1-82-650	25-65-25	120	2,5 - 2,8

Температура продукта в банке после стерилизации не должна превышать 35 °С.

Физико-химические показатели готового продукта

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %, не менее	7,0
Массовая доля хлоридов, %	1,0-1,8
Массовая доля титруемых кислот, %, не более (в расчете на яблочную кислоту)	0,5
Минеральные примеси	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Срок годности:

- ✓ в стеклянной упаковке 3 года
- ✓ в металлической упаковке с лаковым покрытием 2 года
- ✓ в металлической упаковке с эмалевым покрытием 3 года