

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
А. Ю. Панькова  
27.01.2021г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 142

### ЗРАЗА МЯСНАЯ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Зраза мясная", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

#### 2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

#### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	45,05	41,45	49,56	45,6
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	45	41,45	49,56	45,6
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	59,65	52,5	65,68	57,8
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	57,06	52,5	62,82	57,8
Хлеб пшеничный в/с	6,4	6,4	7	7
Вода питьевая для хлеба	6,4	6,4	7	7
Лук репчатый	7,62	6,4	8,33	7
Соль поваренная йодированная	0,9	0,9	1	1
<b>Масса готовой котлетной массы:</b>		<b>100</b>		<b>110</b>
Мука пшеничная в/с		4,5	5	5
<b>Начинка:</b>				
Яйцо куриное	0,17шт	8,5	0,2 шт	10
Лук репчатый	20,2	17	23,81	20
Масло подсолнечное рафинированное	3,4	3,4	4	4
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
<b>Масса готовой начинки:</b>		<b>17</b>		<b>20</b>
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>117</b>		<b>130</b>
Масло подсолнечное рафинированное	2,16	2,16	2,4	2,4
<b>Выход:</b>		<b>90</b>		<b>100</b>

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Размораживание мясного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственных столах с соответствующей маркировкой (мясо - на столе "СМ", птицу - на столе "СК").

Мясо в замороженном виде освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на крупные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ".

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. После мойки лук репчатый очищают от кожуры вручную с помощью специально промаркированных ножей и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры и мякоти. У хлеба срезают корки и замачивают в воде.

Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком и предварительно замоченным хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают.

Для начинки яйца варят до готовности в подсоленной воде или в пароконвектомате, охлаждают, очищают от скорлупы, нарезают кубиком размером 0,7\*0,7 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "Яйцо вар". Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО", пассеруют на подсолнечном масле до золотистого цвета. Пассерованный лук и нарезанные яйца смешивают.

Из готовой котлетной массы формируют лепешки толщиной 1 см, на середину укладывают подготовленную начинку. После этого края лепешки соединяют, придавая овально - приплюснутую форму, панируют в муке, выкладывают швом вниз в гастроемкость или противень, предварительно смазанные подсолнечным маслом.

Сверху изделия смазывают подсолнечным маслом.

#### **Первый способ приготовления:**

Готовят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 2-5 минут, затем в режиме "Пар+конвекция" при температуре 180 С в течение 15-20 минут.

#### **Второй способ приготовления:**

В противень приливают немного воды и запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 15-20 минут.

## **5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

## **6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

### **6.1 Органолептические показатели качества:**

Внешний вид - изделия овально - приплюснутой формы, запанированы тонким слоем в муке, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, начинка в зразях полностью закрыта оболочкой мясного фарша.

Изделие выложено на тарелку, рядом уложен гарнир. Консистенция сочная, рыхлая, мягкая.

Цвет - поверхность золотистого цвета, срез серый с включениями пассерованного лука и частиц яиц, не допускается розово - красная окраска.

Вкус и запах - запеченного мяса, вкус в меру соленый, аромат пассерованного лука и яиц; без привкуса хлеба.

### **6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011**

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

## **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)**

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
20,9		17,7		9,2		279,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,41	0,1	0	0,49	60,2	130,6	27,62	1,78

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.