

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

16.06.2021



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57

КОТЛЕТА МЯСНАЯ С СЫРОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Котлета мясная с сыром", 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
Свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	36,5	33,8	40,75	37,5
или фарш свиной п/ф	33,8	33,8	37,5	37,5
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	37,85	33,8	42	37,5
или фарш куриный п/ф	33,8	33,8	37,5	37,5
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	36,73	33,8	40,76	37,5
Яйцо куриное	0,23 шт	11,47	0,25 шт	12,75
Лук репчатый очищенный п/ф	11,3	11,3	12,5	12,5
Сыр твердый 45%жирности	11,52	11,3	12,8	12,5
Сметана 10%жирности	7,3	6,7	8,14	7,5
Крахмал	1,87	1,87	2,07	2,07
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,6	0,6
Мука пшеничная в/с	4,5	4,5	5	5
Сухари панировочные	2,8	2,8	3,1	3,1
Масса полуфабриката:		108		120
Масло подсолнечное рафинированное	2,8	2,8	3,1	3,1
Выход:		90		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур 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 и мякоть куриную в замороженном виде освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на крупные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ" и "СК".

Лук очищенный п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС.

Упаковки со сметаной и сыром промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сыр натирают на терке.

Обработку сырых яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

1. Яйца куриные выкладывают в ведро с перфорацией;
2. Замачивают в воде при температуре +20-25 С в течение 5-10 минут;
3. Моют в 2% растворе кальцинированной соды (200 грамм на 9800 мл воды);
4. Обрабатывают в растворе любого разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего средства;
5. Ополаскивают проточной водой в течение не менее 5 минут с последующей выкладкой в чистую промаркированную посуду.

Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком, добавляют тертый сыр, крахмал, сметану, обработанные яйца, соль, все хорошо перемешивают.

Из готовой котлетной массы формуют изделия овально - приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, панируют в смеси панировочных сухарей и муки. Изделия выкладывают в гасстроемкость или противень, предварительно смазанные подсолнечным маслом.

Сверху изделия смазывают подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 180 С в течение 12-15 минут.

Второй способ приготовления:

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 - котлеты овально - приплюснутой формы, запанированы тонким слоем, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, панировка целая, без трещин, изломов.

Изделие выложено на тарелку, рядом уложен гарнир. Консистенция сочная, пышная.

Цвет - поверхность серого цвета, срез серый, не допускается розово - красная окраска.

Вкус и запах - запеченного мяса, вкус в меру соленый, аромат мяса

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	
18,05		22,57		6,37		303	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,21	0,85	0	0,31	123,07	205,44	24,41	1,68

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий



Кононович С.Л.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.