

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
А. Ю. Панькова  
01.12.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 152

### КОТЛЕТА МЯСНАЯ "ЛУКОМОРЬЕ"

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Котлета мясная "Лукоморье"", 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)	43,47	40	48,36	44,5
или фарш говяжий п/ф	40	40	44,5	44,5
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	43,47	40	48,36	44,5
или фарш свиной п/ф	40	40	44,5	44,5
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	56,81	50	63,91	56
или фарш куриный п/ф	50	50	56	56
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	54,34	50	61,13	56
Хлеб пшеничный в/с	9	9	10	10
Молоко 2,5%жирности	9	9	10	10
Лук репчатый очищенный п/ф	9	9	10	10
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Мука пшеничная в/с	4,5	4,5	5	5
Масса полуфабриката:		112		125
Масло подсолнечное рафинированное	2,2	2,2	2,5	2,5
Выход:		90		100

#### 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 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".

Овощи очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС.

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью..

У хлеба срезают корки и замачивают в молоке или воде.

Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком и предварительно замоченным хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия овально - приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, панируют в муке. 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 в муке, 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; 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	
19,8		13,3		9,2		235,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,07	1,93	0	0,22	18,19	165,53	20,42	2,41

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.