

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

05.08.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 93

### ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ С РИСОВОЙ КРУПОЙ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Фрикадельки мясные с рисовой крупой", 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)	48,91	45	54,34	50
или фарш свиной п/ф	45	45	50	50
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	56,81	50	62,5	55
или фарш куриный п/ф	50	50	55	55
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	54,34	50	59,78	55
Лук репчатый очищенный п/ф	9	9	10	10
Крупа рисовая	4,5	11*	5	12,5*
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	4	4	5	5
Масло сливочное 72,5%жирности	1,8	1,8	2	2
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Мука пшеничная в/с	4	4	5	5
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>115</b>		<b>130</b>
Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8	2	2
<b>Масса готовых изделий:</b>		<b>90</b>		<b>100</b>
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	9	9	10	10
Лук репчатый очищенный п/ф	7,2	7,2	8	8
Томатная паста 23-25%сухих веществ	4,78	4,5	5,31	5
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Сахар - песок	0,4	0,4	0,5	0,5
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01
Вода питьевая	27	27	30	30
<b>Масса тушеных овощей:</b>		<b>18</b>		<b>20</b>
<b>Выход:</b>		<b>90</b>		<b>100</b>

\* - масса готовой рисовой каши.

#### 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").

Свинину 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.

Банки с томатной пастой промывают под проточной водой и протирают ветошью.

Морковь припускают со сливочным маслом до мягкости.

Крупу рисовую промывают теплой водой и варят до готовности.

Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком, припущенной морковью и готовой рисовой кашей, солят, хорошо перемешивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия круглой формы по 2 штуки на порцию (для выхода 80 и 100 гр) и по 1 штуке (для выхода 50 гр), панируют в муке. Изделия выкладывают в гасстроемкость или противень, предварительно смазанные подсолнечным маслом.

Для тушеных овощей лук нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Лук и морковь припускают на подсолнечном масле до мягкости, вводят томатную пасту, тушат еще 5-7 минут, в конце приготовления вводят соль, сахар, лист лавровый.

#### **Первый способ приготовления:**

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

В конце приготовления вводят тушеные овощи и прогревают 3-5 минут

#### **Второй способ приготовления:**

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220 С в течение 15-20 минут.

В конце приготовления вводят тушеные овощи и прогревают 3-5 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 - фрикадельки круглой формы, по 1 или 2 штуки на порцию, запанированы тонким слоем в муке, с обеих сторон покрыты румяной корочкой.

Изделия выложено на тарелку, рядом уложен гарнир. Консистенция плотная, сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.

Цвет - светло - коричневый, на срезе серый с включениями отварного риса и моркови.

Вкус и запах - свойственные свежеприготовленным изделиям из мясного фарша и риса, вкус в меру соленый, аромат тушеных овощей.

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	
15,8		21,9		13,4		314,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,05	0,66	0	0,55	38,07	92,48	21,17	0,94

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.