

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

05.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 216

ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ "ПО - УЧЕНИЧЕСКИ" С КРАСНЫМ СОУСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Фрикадельки мясные "По - ученически с красным соусом, 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)	34,77	32	37,16	34,2
или фарш свиной п/ф	32	32	34,2	34,2
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	46,1	40,55	49,28	43,35
или фарш куриный п/ф	40,55	40,55	43,35	43,35
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	31,41	28,9	33,57	30,9
Хлеб пшеничный в/с	7	7	7,5	7,5
Молоко 2,5%жирности	7	7	7,5	7,5
или вода питьевая	7	7	7,5	7,5
Лук репчатый очищенный п/ф	7	7	7,5	7,5
Соль поваренная йодированная	1	1	1,07	1,07
Мука пшеничная в/с	3,5	3,5	3,7	3,7
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>87</b>		<b>93</b>
Масло подсолнечное рафинированное	1,7	1,7	1,8	1,8
<b>Масса готовых изделий:</b>		<b>70</b>		<b>75</b>
Соус красный:				
Вода питьевая	20	20	25	25
Масло подсолнечное рафинированное	0,4	0,4	0,5	0,5
Мука пшеничная в/с	1	1	1,25	1,25
Томатная паста 23-25%сухих веществ	2,12	2	2,65	2,5
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	1,6	1,6	2	2
или морковь замороженная кубик 0,5*0,5 см	2,07	1,6	2,59	2
Лук репчатый очищенный п/ф	0,4	0,4	0,5	0,5
Сахар - песок	0,3	0,3	0,375	0,375
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,25	0,25
Лавровый лист	0,01	0,01	0,012	0,012
<b>Масса соуса красного:</b>		<b>20</b>		<b>25</b>
<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").

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.

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 круглой формы по 2 штуки на порцию, панируют в муке. Изделия выкладывают в гастроемкость или противень, предварительно смазанные подсолнечным маслом.

Сверху изделия смазывают подсолнечным маслом.

Для соуса лук нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле с добавлением томатной пасты.

Муку пассеруют без масла до приобретения светло - коричневого цвета, охлаждают, разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят оставшуюся по рецептуре воду, доводят до кипения, затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, варят при слабом кипении в течение 20-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лист лавровый, соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, доводят до кипения.

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.

Подают с красным соусом.

## 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 полит соус. Консистенция плотная, сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.

Цвет - светло - коричневый, на срезе серый.

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

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	
16,7		19,1		8,44		273,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,22	1,24	12,29	0,34	26,81	154	23	1,5

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.



$u''$

ия,



