

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
21.01.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 147

РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Рыба запеченная в омлете", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

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
Филе минтая замороженное (блочное)	116,66	105	133,32	120
или минтай тушка на кости ПБГ	141,89	105	162,16	120
или филе горбуши замороженное (с кожей без костей)	123,52	105	141,16	120
или филе трески замороженное (с кожей без костей)	123,52	105	141,16	120
или филе хека замороженное (с кожей без костей)	140	105	160	120
или филе горбуши п/ф порционный	105	105	120	120
или филе трески п/ф порционный	105	105	120	120
Мука пшеничная в/с	4	4	5	5
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Масса полуфабриката:		105		120
Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8	2	2
Омлетная смесь:				
Яйцо куриное	0,56 шт	28	0,6 шт	30
Молоко 2,5%жирности	28	28	30	30
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,12	0,12
Масса омлетной смеси:		56		60
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 рыбного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР". Упаковки с молоком промывают проточной водой, протирают ветошью.

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. Яйцо куриное выкладывают в ведро с пefорацией;
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.

Готовят яичную массу, смешивают с молоком, добавляют соль, взбивают до однородной массы.

Филе рыбы п/ф порционный в вакуумной упаковке поступает с ШБС (школьно - базовая столовая).

Размораживание рыбного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР".

В случае поступления филе минтая в замороженном виде, освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на порционные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".

В случае поступления минтая тушки с костью ПБГ в замороженном виде, освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, промывают под проточной холодной водой, удаляют плавники и хвосты, нарезают на порционные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".

Порционные куски рыбы солят, панируют в муке, выкладывают в гaстроeмкocть или противень, смазанный подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Рыбу запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 5-7 минут, затем заливают омлетной смесью и еще запекают при температуре 160 С в течение 15-20 минут.

Второй способ приготовления:

Рыбу запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 10-12 минут, затем заливают омлетной смесью и еще запекают 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 - на тарелку выложен кусок запеченой рыбы, не деформирован, консистенция мягкая, запеченная в омлете.

Цвет - соответствует виду рыбы и ингредиентам, входящим в рецептуру.

Вкус и запах - свойственные данному виду рыбы, в меру соленый, с привкусом молока и яиц.

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	
22,8		9		4,6		191	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,072	4,87	0,032	0,47	45	79,36	15,13	0,53

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.