

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова  
21.01.2021г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 148

### РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СЫРНО - ОВОЩНОЙ ШАПКОЙ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Рыба запеченная под сырно - овощной шапкой", 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        | 131,87                                     | 118        |
| или минтай тушка на кости ПБГ                      | 141,89                                     | 105        | 157,33                                     | 118        |
| или филе хека замороженное (с кожей без костей)    | 140  | 105        | 157,33                                     | 118        |
| или филе горбуши замороженное (с кожей без костей) | 123,52                                     | 105        | 138,82                                     | 118        |
| Мука пшеничная в/с                                 | 4  | 4          | 5  | 5          |
| Соль поваренная йодированная                       | 0,4  | 0,4        | 0,5  | 0,5        |
| Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см         | 22   | 22         | 24   | 24         |
| Лук репчатый очищенный п/ф                         | 22   | 22         | 24   | 24         |
| Масло подсолнечное рафинированное                  | 1,8  | 1,8        | 2  | 2          |
| <b>Масса пассерованных овощей:</b>                 |  | <b>20</b>  |  | <b>24</b>  |
| Сметана 10%жирности                                | 9,78                                       | 9          | 10,86                                      | 10         |
| Сыр твердый 45%жирности                            | 9,27                                       | 9          | 10,3                                       | 10         |
| Яйцо куриное                                       | 0,11 шт                                    | 5,6        | 0,12 шт                                    | 6,4        |
| <b>Масса полуфабриката:</b>                        |  | <b>135</b> |  | <b>140</b> |
| Масло подсолнечное рафинированное                  | 4,5  | 4,5        | 5  | 5          |
| <b>Выход:</b>                                      |  | <b>90</b>  |  | <b>100</b> |

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

Упаковки с сыром и сметаной промывают проточной водой, протирают ветошью.

Сыр натирают на терке.

Овощи очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС (школьно - базовая столовая).

Овощи освобождают от вакуумной упаковки, лук нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см. Лук и морковь пассеруют до мягкости на подсолнечном масле.

Пассерованные овощи смешивают с соусом, яичной массой, тертым сыром.

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 гастростомку или противень, смазанный подсолнечным маслом, сверху на каждый кусок рыбы выкладывают шапочку из смеси с овощами.

#### **Первый способ приготовления:**

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 15-20 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 - на тарелку выложен кусок запеченой рыбы, не деформирован, консистенция мягкая, сверху пассерованные овощи, перемешанные с яйцом и сыром.

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

Вкус и запах - свойственные данному виду рыбы, в меру соленый, с привкусом пассерованных овощей, сыра, запеченного яйца.

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 |      |
|--------------|------|---------|------|--------------------------|--------|--------------------|------|
| 21,9         |      | 17,5    |      | 6,9                      |        | 272,6              |      |
| Витамины, мг |      |         |      | Минеральные вещества, мг |        |                    |      |
| В1           | С    | А       | Е    | Ca                       | Р      | Mg                 | Fe   |
| 0,03         | 2,67 | 0       | 3,22 | 30,98                    | 116,05 | 19,87              | 0,54 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Корнолевич Д.А.

Главный технолог

Хохлова С. Ю.



